

SOMOS

MANUAL PARA VER
LA COPA AMÉRICA:
UNA GUÍA QUE
LOS AMANTES
DEL FÚTBOL
DISFRUTARÁN

LA CRUZADA
PARA PROTEGER
LA SAL DE
MARAS CON UN
SELLO PROPIO

ENTREVISTA CON EL TENOR

Juan Diego Flórez pasa por Lima para compartir los nuevos planes de Sinfonía por el Perú. Entre ellos, sus conciertos por Europa.

Año XXXV / N° 1959 / Prohibida la venta por separado de €1 Comercio / Foto: Víctor Idrogo



LEDOS EN LLAMAS

DOMO DE FUEGOS ABIERTOS Y PARRILLA XXL

Presentamos a nuestros comensales nuestro imponente Domo de fuegos abiertos, una herramienta perfecta para cocinar los cortes más exclusivos a la perfección. También contaremos con una parrilla en vivo en su versión XXL, forjada en hierro y lista para asar tus cortes favoritos. Esta parrilla es multipropósito, permitiendo colgar chorizos y cortes como el Tomahawk, el súper costillón o la panceta.

HORARIOS DE ATENCIÓN:

- Lunes a Miércoles: 12:45 pm - 11:30 pm
- Jueves a Sábado: 12:45 pm - 1:00 am
- Domingos: 12:30 pm - 9:00 pm

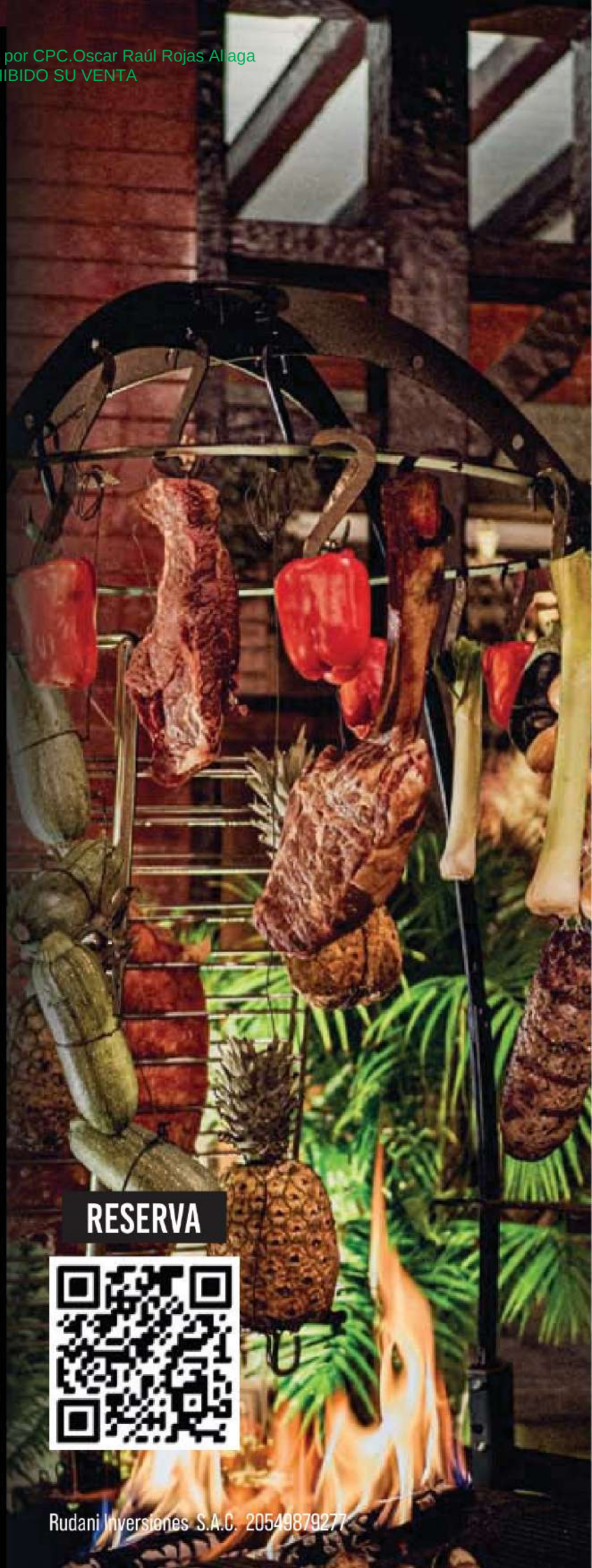
www.lacuadradesalvador.com

LA CUADRA DE SALVADOR ES EL LUGAR PERFECTO
PARA QUIENES AMAN LAS BUENAS CARNES.



LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

RESERVA



Pasó esta semana



◆◆ ¿En campaña?

El indultado expresidente Alberto Fujimori, condenado a 25 años de prisión, compartió vía X su afiliación al partido Fuerza Popular. Fujimori la habría firmado el pasado sábado 15 de junio, según contó su hija Keiko en la misma red social.



Justin Timberlake es arrestado

EL CANTANTE ESTADOUNIDENSE DE 43 AÑOS FUE DETENIDO EN NUEVA YORK POR MANEJAR BAJO LOS EFECTOS DEL ALCOHOL. "ESTO VA A ARRUINAR MI GIRA", LES DIJO A LOS POLICÍAS AL SER CAPTURADO.



◆◆ **A sacar las frazadas.** Este 20 de junio comenzó oficialmente el invierno en el hemisferio sur, y aunque la sensación de frío ya nos acompaña desde hace algunas semanas, las calles han amanecido empapadas de garúa por estos días. El Estudio Nacional del Fenómeno de El Niño (Enfen) alertó al respecto sobre la posible llegada de La Niña costera, debido a un enfriamiento anómalo de la costa norte y central. El pronóstico indicaría temperaturas mínimas inferiores a lo normal en la costa.



◆◆ **Lleno absoluto.** Las entradas para el concierto de Paul McCartney en Lima se agotaron en solo cinco días. El ex-Beatle, que acaba de cumplir 82 años, tocará por tercera vez en nuestro país, este 27 de octubre, en el Estadio Nacional.

150 mil

PROFESORES SERÍAN NOMBRADOS DE FORMA AUTOMÁTICA SIN RENDIR EXÁMENES PARA MEDIR SUS CAPACIDADES, DE ACUERDO A LEY DADA POR EL CONGRESO.

29 mil

PERUANOS VIAJARÍAN A ESTADOS UNIDOS PARA VER LOS PARTIDOS DE LA COPA AMÉRICA. LOS VUELOS A ESE PAÍS SE HAN INCREMENTADO ENTRE EL 20% Y EL 30%.

10 militares

FUERON CONDENADOS A PRISIÓN POR ABUSOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA NUEVE MUJERES DE HUANCAMELICA ENTRE LOS AÑOS 1983 Y 1995.



◆◆ **Sensible baja.** El futbolista galo Kylian Mbappé sufrió una fuerte lesión durante el partido contra Austria por la Eurocopa 2024, que terminó con su tabique roto. Al cierre de esta edición, aún se especulaba sobre su continuidad en el torneo.



NO PODEMOS JUSTIFICAR POR NINGUNA PRÁCTICA CULTURAL, POR ANCESTRAL QUE SEA, QUE ESTE TIPO DE ABUSOS SE PRODUZCA

Gustavo Adrianzén
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE MINISTROS

El primer ministro indicó que se investigarán las denuncias de violencia sexual contra niñas awajún.



Contenido

22/06/24



40 En defensa de la sal peruana

Un grupo de productores de la sal de Maras trabaja para lograr una hazaña: obtener el sello oficial de indicación geográfica otorgado por el Indecopi. De esta forma, se busca protegerla de diversos peligros como adulteraciones.

44

Perritos para prevenir sismos

Un original sistema de collares inteligentes para perros aspira a detectar sismos antes de que ocurran, gracias al monitoreo de señales como ritmo cardíaco, pulso, estrés, entre otras.



30

Conversando con Cocó

La actriz peruana Martha Figueroa vuelve a brillar en la TV con la telenovela "Pituca sin lucas". En diálogo con **Somos**, nos cuenta sobre sus inicios en la actuación hace 54 años y los caminos que ha recorrido hasta hoy.



08

Una barra con mucho estilo

Rob Roy es el nombre de un nuevo bar ubicado en Barranco que se especializa en whisky. Conoce más de sus tragos y carta de comida en esta nota.



- 06. Bienestar: Calvicie
- 10. Rutas: Tarapoto
- 13. Copa América
- 20. Encuentro de bandas
- 24. CADE universitario
- 26. Circo Beat
- 34. Juan Diego Flórez
- 48. Astrología
- 49. Ederly

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Gabriela Machuca, Víctor Idrogo,
Úrsula Acuña, Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somaselcomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina,
La Victoria, Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



DAYNER EMPEZÓ A FORMARSE COMO DIRECTOR DE ORQUESTA EL 2018, EN LA ESCUELA PROFESIONAL DE MÚSICA MITTELFRANKEN, EN ALEMANIA.

Logro

De Chimbote a la Filarmónica de Berlín

El talento del joven director de orquesta peruano Dayner Tafur-Díaz lo ha llevado a una de las mejores orquestas del mundo.

A los 26 años, el músico Dayner Tafur-Díaz, originario de Chimbote, ha alcanzado un nuevo hito en su carrera. El joven maestro, que el año pasado ganó el Concurso Internacional de Directores de Orquesta realizado en Bélgica, acaba de ser nombrado director asistente de la prestigiosa Orquesta Filarmónica de Berlín. Quienes siguen sus pasos como músico o creador de contenido en YouTube sabrán que Dayner es un peruano digno de admiración. Sus modestos inicios en la música fueron a la edad de 13 años en la banda escolar de su región, pero no fue hasta 2017, ya con formación musical, que se animó a

cruzar el charco para realizar un voluntariado en Berlín. Para costearse su estancia, debió hacer un poco de todo, desde mesero hasta ayudante en panaderías. Dominar el alemán le tomó dos años. Actualmente vive en Stuttgart, donde realiza un posgrado, pero pronto deberá mudarse a la capital alemana para asumir su nuevo puesto en la Filarmónica, al lado del maestro Kirill Petrenko, actual director de la orquesta.

Sobre sus nuevas funciones, Dayner le dijo a **El Comercio**: “Él será como el entrenador de un equipo y yo su mano derecha. Tendré que estar a cargo de lo que él no pueda ver”. Una gran responsabilidad, sin duda. //

Un viaje musical

Dayner Tafur-Díaz se inició en la música tocando la trompeta, pero su interés viraría luego a la conducción musical. En agosto de 2022, ganó el primer premio en el Concurso Internacional de Dirección de Ópera de la Ópera Royal de Wallonie-Liège (Bélgica) y, en noviembre, el segundo premio en el Concurso de Dirección de Orquesta de la Universidad de Almería (España). Ha sido seleccionado como uno de los 20 finalistas del Mahler Competition 2023 junto a la Bamberger Symphoniker.



Bienestar •

Cuando se cae el cabello

La alopecia androgénica es la causa más común de pérdida del cabello. Actualmente, esta condición se puede revertir con novedosos tratamientos personalizados.

POR: **JORGE CHÁVEZ NORIEGA**

Aunque existen múltiples factores que ocasionan el adelgazamiento del cabello y su posterior caída, el más común suele ser la alopecia androgénica, que concentra el 95% de los casos. Se trata de una condición que afecta principalmente a los varones por la acción de las hormonas masculinas o andrógenos sobre el folículo piloso, lo que genera su debilitamiento.

El patrón típico de la calvicie comienza en la línea del cabello de la parte frontal de la cabeza. “Es un cuadro que no aparece de un día para otro, sino que avanza con el tiempo. Por lo general, los pacientes que sufren de alopecia empiezan a



ES MUY IMPORTANTE REALIZAR UN EXAMEN Y DIAGNÓSTICO EXHAUSTIVO DE LA CAÍDA DEL CABELLO PARA DETERMINAR CON EXACTITUD LAS CAUSAS Y ELEGIR EL TRATAMIENTO MÁS EFECTIVO PARA CADA PACIENTE.

ISTOCK

notar la caída del cabello a partir de los 20 años”, nos dice el doctor Fernando Lira, especialista en trasplante capilar y medicina estética.

Para encontrar una solución lo más pronto posible, el médico recomienda acudir a un especialista ni bien notemos una pérdida anormal del cabello. “Si ya tenemos el antecedente del papá o del abuelo, podemos prevenir este problema de varias maneras. Muchas veces, el tratamiento en casa suele ser suficiente. Existen fármacos como el Finasteride, el Dutasteride o el Minoxidil que permiten desacelerar la calvicie. La frecuencia de uso dependerá del diagnóstico”, complementa Lira.

POR UN PELO

Cuando el estado de la alopecia o calvicie es avanzado, tenemos la opción del implante capilar, un procedimiento quirúrgico que busca mejorar la densidad del cuero cabelludo. Según el especialista, los folículos capilares son retirados de la zona donante y luego son implantados cuidadosamente en la zona receptora. “Es una cirugía ambulatoria, en la cual se usa anestesia local. Por lo tanto, el paciente está despierto durante la operación”, explica el doctor Lira.

Hay una diversidad de técnicas quirúrgicas para este tipo de procedimientos. “Se seleccionará la más conveniente para el paciente, según una evaluación previa”, enfatiza el

Alopecia femenina

La actriz Jada Pinkett, exesposa de Will Smith, ha hablado en muchas oportunidades sobre su lucha contra la pérdida del cabello. Normalmente, las mujeres presentan este cuadro cuando ya están entrando a la menopausia, una etapa en la que suelen ocurrir desbalances hormonales. A diferencia de los varones, en estos casos el cabello empieza a adelgazar en la parte superior y la corona del cuero cabelludo. Pero, por lo general, no es frecuente que se llegue a una calvicie completa.

ALPHA ARCHERY



médico. “Puede ser la técnica DHI, que es como un lapicero que va implantando los folículos uno por uno; también la técnica de stick-and-place, donde se aplican injertos de cabello; o la técnica que consiste en primero abrir todos los surcos y luego hacer los implantes”.

Generalmente, el crecimiento del cabello comienza a ser visible entre el tercer y sexto mes después de la operación, aunque en algunas zonas como la coronilla puede tardar hasta un año. “La gran ventaja es que es una inversión a futuro. Una vez realizado, el cabello va a seguir creciendo toda la vida. Entonces, no es que uno tenga que hacerse implante tras implante todo el tiempo”, concluye Fernando Lira. //

Gastronomía

Rob Roy

Dirección: Grau 170, Barranco.
© @robroybar.pe

TOSTAS DE TRUCHA AHUMADA,
A BASE DE TARTAR DE TRUCHA,
SPICY MAYO, ENCURTIDOS DE
COCONA Y CREMA DE PALTA.



AL FRENTE, ELEGANTE
BLACK MANHATTAN, CON
JACK DANIEL'S, AMARO
LUCANO, MANCINO ROSSO
Y ORANGE BITTER. AL LADO,
CÓCTEL BY THE SEA (EN
VASO LARGO) HECHO CON
WHISKY GRANT'S 12 AÑOS,
JARABE DE KION, CÍTRICOS,
ALBAHACA Y AGUA TÓNICA.

Un bar especializado en whisky acaba de abrir sus puertas en Barranco, con casi 100 etiquetas de todo el mundo. El ambiente invita a perderse entre cócteles de autor, maltas y mucha onda.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA ESTUDIO



Al whisky hay que respetarlo, celebrarlo, conocerlo. Pero, sobre todo, hay que probarlo. No siempre es fácil, claro. Encontrar la fórmula personal y la etiqueta perfecta —que se adapte a gusto y presupuesto de cada quien— es una tarea que requiere de varias barras y de varios vasos servidos. Al empresario gastronómico Iván Echegaray se le ocurrió tener un espacio creado para rendirle culto al destilado más famoso del mundo, y con Rob Roy (nombre de un cóctel que data de finales del siglo XIX) bien podría haberlo conseguido. Su estrategia parte de una verdad incuestionable: a más opciones, mejores resultados. De ahí que en su vitrina tenga casi un centenar de etiquetas de varias regiones (Escocia, Irlanda, Japón y hasta el Perú) y estilos, donde el bourbon estadounidense también juega un rol fundamental. De estas, al menos unas 38 botellas solo las tiene él. Así de meticuloso ha sido con su público.

Rob Roy parte con una carta corta, pero potente, desarrollada por el bartender John Rojas. Hay 12 cócteles de autor y 10 clásicos, todos elaborados a base de distintos whiskies o bourbons. Entre los clásicos nos encontramos con tradicionales Penicilin (un cóctel con jarabe de kion), Whiskey Sour (que llega con un toque de mezcal) o un Rusty Nail, cóctel con Drambuie infusionado, manzanilla y clavos de olor. Todas estas recetas han sido reversionadas, claro, con un toque propio de la casa. Desde el lado de la coctelería de autor hay bastante más licencia para el juego. Probamos, por ejemplo, un Boulevardier RR, con Jack Daniel's y cordial de Café Lucano. O qué tal un That's Life —maravillosa canción de Frank Sinatra— que se sirve con Singleton 12 años, Amaro Lucano, toronja rosada y ginger ale.

Estar aquí se siente diferente, como ser parte de un club secreto. El local tiene su encanto propio, con 16 arañas de cristal colgando del techo, una iluminación que complementa la experiencia (en algunas zonas más oscura, en otras de vibrante neón) y un espacio privado para quienes quieran su fiesta propia. Rob Roy tiene capacidad para 60 personas y la posibilidad de reservar el espacio para eventos particulares. La carta de snacks —armada por el chef Ángel Aguado, de Contraste— se basa en el uso de la robata, parrilla japonesa. Es una cocina de tapas y bites, con sabores del mundo que acompañan la selección de destilados que han aterrizado en Barranco para encontrar un sitio propio. //



BETERRAGA A LA ROBATA, CON STRACCIATELLA CASERA, SUPREMA DE NARANJAS, GRANOLA Y VINAGRETA DE MOSTAZA.

ROB ROY, EL CÓCTEL QUE BAUTIZA EL LOCAL: JOHNNIE WALKER GOLD LABEL, MANCINO ROSSO, CYNAR Y ANGOSTURA BITTER.



Noches de copas

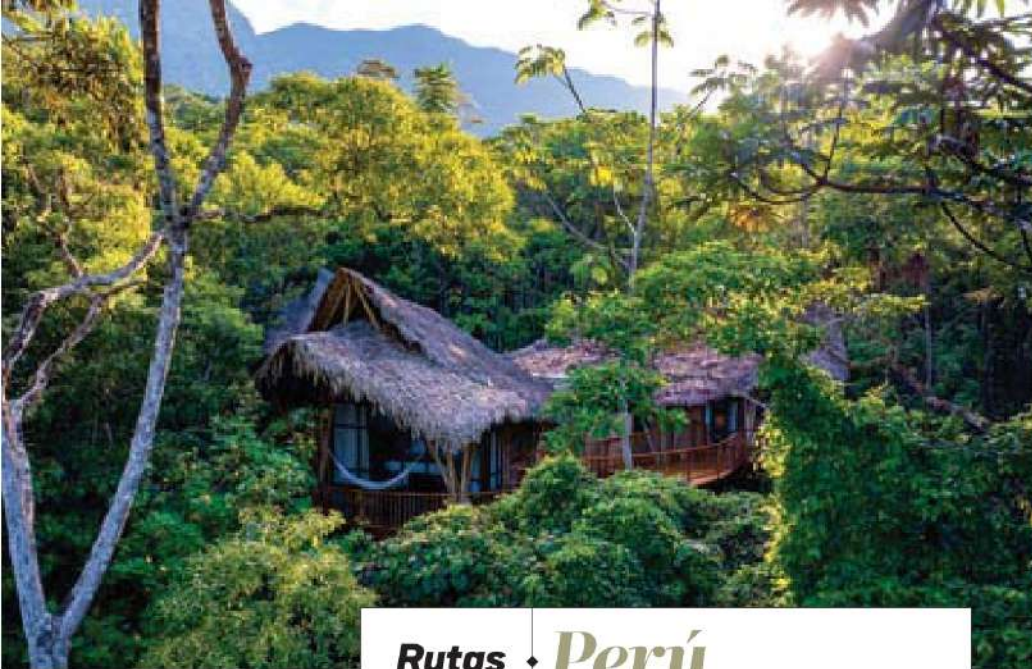
SPEAKEASY

No es necesariamente parte del concepto original, pero de momento Rob Roy funciona como una suerte de bar oculto. No encontrarán carteles en la puerta ni nada que llame la atención (eso podría cambiar en unas semanas) así que la mejor manera para llegar es asegurarse de tocar la puerta en el número correcto: el 170 de Grau.

BARRAS CON ESTILO

El empresario gastronómico Iván Echegaray (abajo, en la foto) está al frente de Rob Roy y posee amplia experiencia en el rubro de bares y eventos. Echegaray también regenta los espacios La Gintonería y Viva Lima, ambos bares ubicados en Barranco.





BOSQUE GUARDIÁN

POR: **LUCIANA VILLEGAS**

Cuando el actor francés Thierry Teyssier dejó los escenarios para incursionar en la industria hotelera, tenía un objetivo en mente: cambiar el concepto de hospitalidad. Más de dos décadas después, el empresario cuenta con un hotel en Marruecos —considerado uno de los mejores del planeta, según el ránking Condé Nast Traveler's Gold List 2024— y es el fundador del primer hotel nómada del mundo, que este mes ha llegado a la selva peruana para redescubrir su riqueza y biodiversidad.

El proyecto lleva el nombre de 700'000 Heures y hace referencia a las horas aproximadas que el ser humano pasa en la Tierra durante su vida. Su concepto es simple: ofrecer una experiencia personalizada para el huésped, aprovechando la infraestructura, gastronomía y artesanía del lugar, mientras se cuida cada detalle.

El hotel nómada cambia de destino cada medio año. Hasta el momento, se ha instalado en Japón, Italia y Brasil. Cada seis meses, Teyssier recoge sus pertenencias —muebles, sofás, mesas, vajillas y demás— y las acomoda en cien baúles, en busca de una nueva locación donde pueda acondicionar su propuesta. “Entendí que un hotel debería ser un lugar en el que cada persona pueda vivir la experiencia según sus propios deseos. Así que decidí que mis hoteles no iban a tener restaurantes, ni bares, ni zonas comunes. Así empezamos este proyecto, donde la ausencia de reglas podría ser la única regla”, comenta el empresario.

EN EL CORAZÓN DE LA SELVA

Este año, el hotel nómada aterrizó en el Perú. Es la primera vez que Teyssier no ha construido un hotel: eligió las instalaciones del Bosque Guardián Lodge para reacondicionarlas. Este se encuentra en el kilómetro 27,9 de la carretera Tarapoto-Yurimaguas, en la región San Martín. “El Perú estaba en mi lista de deseos”, ríe. “Tienen a las personas más fantásticas que he conocido, una cultura increíble y una historia detrás de todo. Hay vistas preciosas por todas partes, la naturaleza es increíble y la comida... ¡Dios mío! Tienen todo en sus manos”, sostiene.

El hotel ha sido transformado, según la visión de Teyssier. El restaurante

Rutas • Perú

El hotel que viaja por el mundo

Luego de recorrer 9.168 kilómetros, el primer hotel nómada aterrizó en el Perú. El proyecto se instaló en el lodge Bosque Guardián, de la región San Martín.

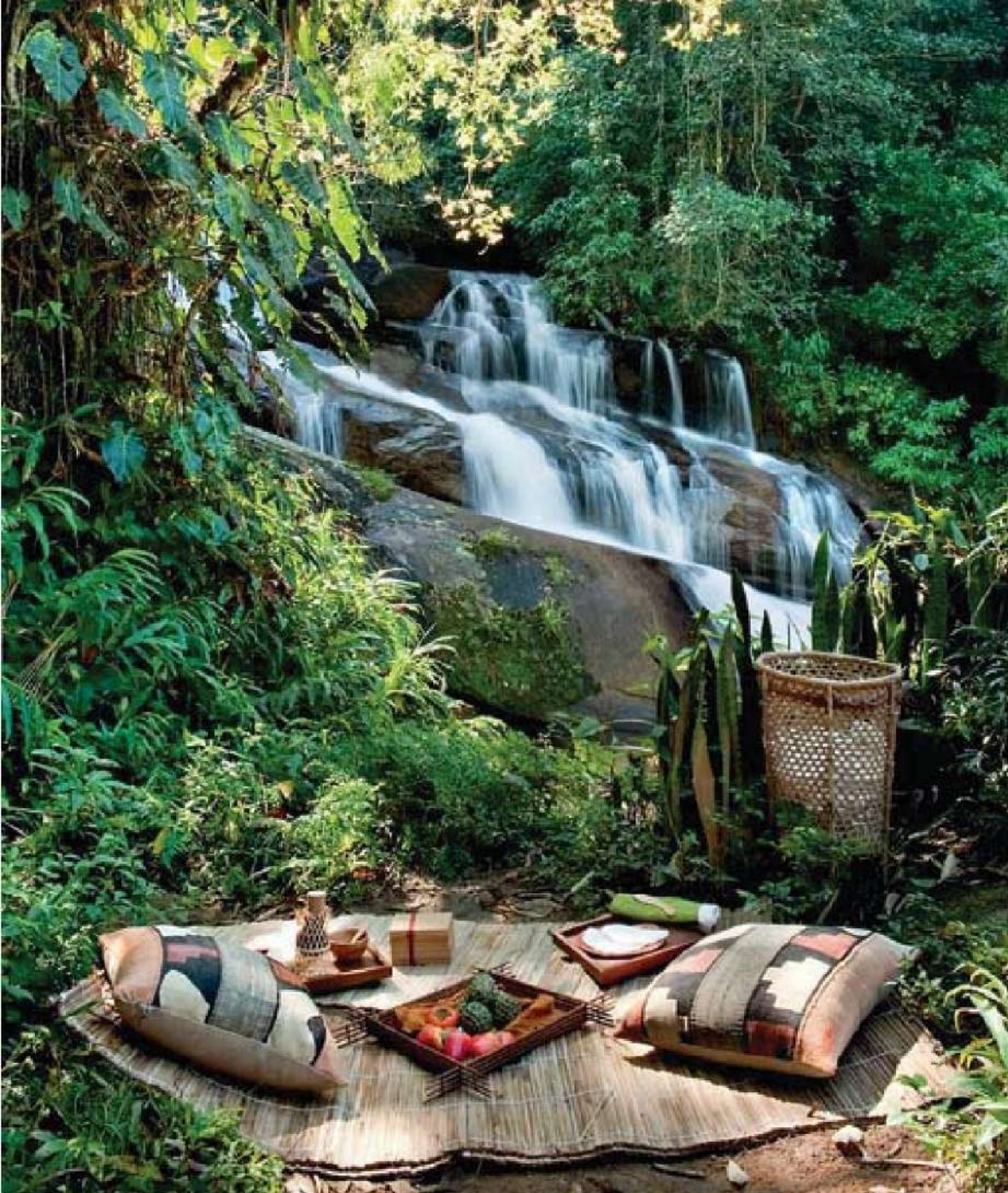
LA EXPERIENCIA OFRECE ALOJAMIENTOS DE LUJO, DE 4 O 5 HABITACIONES SOFISTICADAS, LISTAS PARA RECIBIR A TURISTAS.

SHIN JINUSHI

700000HEURESIMPACT



THIERRY TEYSSIER ES EL CREADOR DE 700'000 HEURES, EL PRIMER HOTEL NÓMADA DEL MUNDO. DERECHA: LA PROPUESTA GASTRONÓMICA SE DISEÑA CON PRODUCTOS LOCALES.



EL LODGE BOSQUE GUARDIÁN SE ENCUENTRA JUNTO AL ÁREA DE CONSERVACIÓN DE LA CORDILLERA ESCALERA, UN ESPACIO QUE ALBERGA UN INMENSO ECOSISTEMA PERTENECIENTE A LA CUENCA ALTA DE LA AMAZONÍA

Los tips

TENGA EN CUENTA

El hotel abrió sus puertas a mediados de junio y permanecerá hasta fines de setiembre de 2024. Luego volverá de mayo a octubre de 2025.

¿CÓMO RESERVAR?

Las reservas se pueden realizar en el sitio web www.700000heuresimpact.com o a través de Perú Andean Experience www.andean.travel.

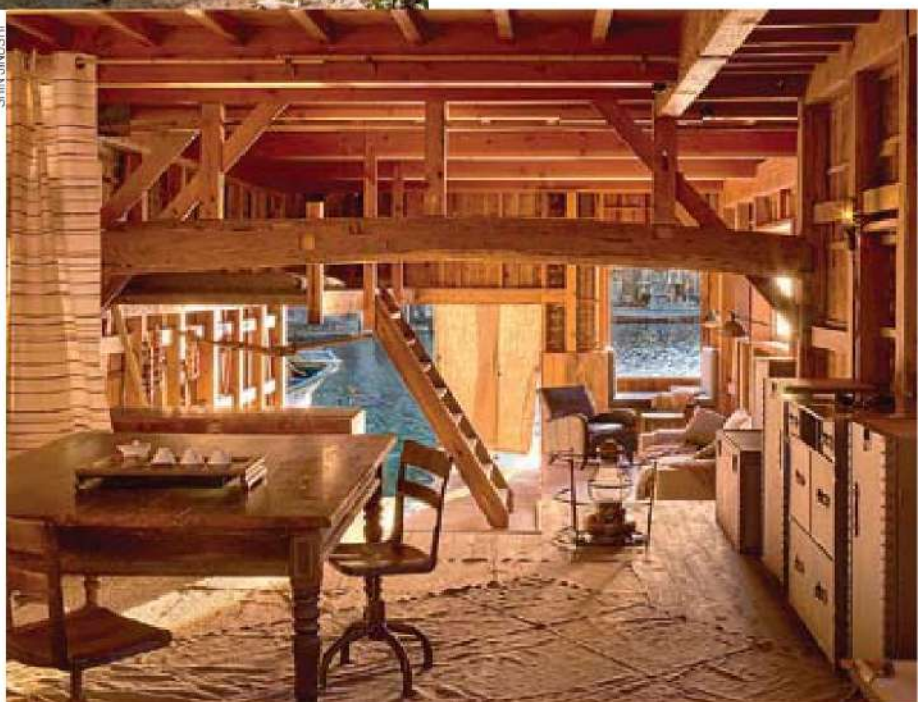
PRECIO

La experiencia cuesta 900 euros diarios por persona. El precio cubre todos los aspectos, desde el traslado al aeropuerto, las exploraciones y actividades, así como la comida y la bebida.

se ha convertido en un laboratorio forestal y las habitaciones han sido totalmente redecoradas. Por ahora, el hotel cuenta únicamente con tres suites con una capacidad para cuatro personas. Cada una de ellas tiene una habitación, una sala de estar y un área de meditación y yoga, que también podría funcionar como una habitación para niños.

En nuestro país, el hotel apoyará los proyectos de reforestación de Bosque Guardián, así como otras iniciativas locales: una plantación de cacao y una fábrica de papel dirigida por mujeres. “La industria del turismo ha destruido todo y en todas partes. Es depredadora, extrae todo sin compartirlo con las comunidades locales. Entonces, cuando empecé en esto quise crear un modelo de negocio que sea equilibrado y, al mismo tiempo, genere suficientes ingresos para las comunidades”, concluye Teyssier. //

SHIN JINUSHI



INTERIOR DE UNA ACOGEDORA CABAÑA EN KIOTO, JAPÓN, DISEÑADA POR THIERRY TEYSSIER PARA FUNCIONAR COMO HOTEL ITINERANTE.

♦ Fútbol

EN TU PROPIA

CANCHA

Los 'points', delivery y oferta de televisores para seguir el evento deportivo más importante del mes. Fuera o dentro de casa, no hay excusa para no ser parte de la fiesta de la Copa América.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

La Copa América ha llegado para calentar el ánimo del apasionado hincha peruano, el cual se había mermado en los últimos días debido al intenso frío que no nos deja ni salir a la esquina. Cada vez que juega la selección peruana, el espíritu se renueva, así como lo ha hecho el equipo de Jorge Fossati, quien ha incluido nuevos nombres a su convocatoria que se suman a jugadores más experimentados. Como diría el 'Cuto' Guadalupe, la fe es lo último que se pierde.

Son varias las opciones que tenemos para alentar a la Bicolor, si la billetera no nos alcanzó para pagarnos un vuelo, entrada y estadía en los Estados Unidos. En Lima, existen diversos lugares que nos harán vibrar como si estuviéramos en la



LA CANCHA SPORT BAR, EN SURCO, CUENTA CON UN AMBIENTE PROPICIO PARA SEGUIR LOS PARTIDOS DE LA SELECCIÓN PERUANA EN LA COPA AMÉRICA.



tribuna, pero con buena comida y bebida. Hemos elegido tres de ellos, ubicados en distintos puntos de la ciudad, que cuentan con amplias pantallas, activaciones y un servicio de primera para seguir el periplo del Perú en tierras estadounidenses.

El primero es La Cancha Sport Bar, un 'point' futbolero ubicado en la cuadra uno de la Alameda José María Corbacho, en Surco. Aquí, lo primero que llama la atención es un mural con los rostros a gran escala de las estrellas mundialistas de ayer y hoy: Paolo Guerrero, Jefferson Farfán y Christian Cueva compartiendo la misma pared con César Cuetto, Teófilo Cubillas y Hugo Sotil. Los platos marinos y criollos son su especialidad: está, por ejemplo, la Ronda Lapagol compuesta por un 'cebiche mixto Lapadula' (bañado en

salsa de ají amarillo), un cebiche de conchas negras, otro cebiche clásico, uno de pescado en salsa de rocoto y la 'leche de tigre Gallese' (con pulpo, conchas negras y pescado).

Nuestra siguiente opción es Mercado 28, en Miraflores. Lo interesante de este lugar es que tiene varias opciones de comida: pizzas, hamburguesas, carnes, postres y, por supuesto, algunos espacios donde venden cervezas y cócteles de autor. Es importante recordar que acá las mesas son compartidas. Por esa razón, se recomienda llegar con anticipación para encontrar sitio, si vamos en pareja o con amigos. En el Centro de Lima, un clásico es el bar-restaurant Estadio FC. En este templo del fútbol, los distintos ambientes están decorados con cuadros y banderolas alusivos al deporte rey y cuentan con varios televisores

DIVERSOS BARES Y RESTAURANTES DE LIMA ESTÁN LISTOS PARA RECIBIR A LOS HINCHAS PERUANOS DE LA BICOLOR.

ENTRE JUNIO Y JULIO, SE ESPERA VENDER 250 MIL TELEVISORES EN EL MERCADO LOCAL POR IMPULSO DE LA COPA AMÉRICA.

ABAJO: LA CERVECERÍA ARTESANAL BEER HOOD (@BEERHOODPERU) OFRECE MÁS DE CINCO VARIEDADES. TIENDA ONLINE: WWW.BEERHOOD.PE.



♦♦ La selección peruana debutó el viernes 21 de junio ante Chile. Sus siguientes partidos son el martes 25 (5 p.m.) con Canadá y el sábado 29 (7 p.m.) enfrenta a la selección de Argentina.

♦♦ La final de la Copa América se realizará el 14 de julio a las 7 p.m. en el Hard Rock Stadium, en Miami. El evento tendrá una duración de 25 días y se jugarán 32 partidos en total.

♦♦ En el Perú, América TV transmitirá seis partidos por señal abierta: todos los del Perú en fase de grupos, la inauguración, una semifinal y la final. La totalidad del torneo se verá por DirecTV.

DERECHA: DELITALLER (@DELITALLER) OFRECE UNA DE LAS MEJORES OPCIONES DE PIQUEOS. HAY TEQUEÑOS DE LOMO, CARPACCIO, QUICHE DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y MÁS.



con temática de la selección peruana y ofrecen todo tipo de marcas y tamaños de pantalla. Un smart TV de alta gama, en promedio, cuesta entre 1.500 y 1.700 soles, a partir de 32 pulgadas en adelante. Y si queremos mejorar aún más la experiencia, podemos adquirir un soundbar y home theater desde los 400 soles.

Por estas fechas, también se genera una alta demanda de ventas por aplicaciones de delivery. PedidosYa, por ejemplo, proyecta un aumento de pedidos de un 25%, y las opciones más solicitadas son hamburguesas, salchipapas, piqueos y pollo a la brasa. “De igual forma, las personas están más abiertas a comprar bebidas como whisky, vinos, destilados especiales con un ‘ticket’ por encima de los 90 soles”, sostuvo Melissa Tejada, directora de Márketing de PedidosYa en el Perú, en entrevista con **El Comercio**.

Nuestro consejo es aventurarnos a probar algunos de los delivery más tentadores del mercado. Por solo mencionar algunos, tenemos las salchipapas del Tip Top, las pizzas de Félix Comedor, las cervezas de BeerHood, los tacos y burritos de Ay, Chavela, los sándwiches de Chacho, o los piqueos ‘gourmet’ de Delitaller. Todos cuentan con un teléfono de contacto en sus respectivas páginas de Instagram y, en algunos casos, tienen la opción de solicitar el pedido por Rappi. Pase lo que pase, la mesa nunca pierde. //

para disfrutar los partidos desde donde estés sentado. Aquí recomendamos su pisco sour y piqueos criollos, una combinación infalible para pasarla bien.

TRIBUNA EN CASA

La venta de televisores, laptops y tablets se ha visto impulsada por la Copa América, según José Antonio Contreras, gerente general de la Asociación de Centros Comerciales y Entretenimiento del Perú (Accep). Entre junio y julio, se espera vender 250 mil televisores en el mercado local, lo que representa aproximadamente 350 millones de soles. Tiendas como Ripley o Hiraoka han acondicionado sus espacios de venta

**VOTA POR TUS
RESTAURANTES
FAVORITOS EN**

PREMIOS
Somos



**¡Participa por
UN PASAJE DOBLE A MADRID**

Auspiciado por:



Vota por tu favorito:



EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816

Vota eligiendo a un nominado en cada categoría. No es necesario que votes en toda la lista para que tu participación sea válida.
Si no conoces algún restaurante, puedes pasar al siguiente. Ver T&C de la campaña en: <https://bit.ly/4bMwHti>

LA CATEGORÍA DEL POLLO
A LA BRASA ES DE LAS
MÁS REÑIDAS EN LOS
PREMIOS SOMOS. EN
2023, EL PÚBLICO ELIGIÓ A
PARDOS CHICKEN COMO SU
POLLERÍA FAVORITA.



Premios Somos

SU MAJESTAD, EL POLLO

Pocos platos peruanos despiertan tanto cariño y pasiones como el pollo a la brasa, el rey en las mesas familiares. Es un platillo cuya peruanidad no está en discusión y que el próximo año cumplirá 75 años desde su feliz creación.

El pollo a la brasa, la joya de la gastronomía nacional, se ha ganado el corazón de los peruanos de una forma tan apasionada que es difícil encontrar otro platillo que se aprecie de la misma manera. Que quede claro que los peruanos adoramos el cebiche, nuestro plato bandera, pero no hay cebicherías cada dos o tres cuartos como sucede con las pollerías. Hablamos de un plato que se puede comer en cualquier región del país, de día, de noche y hasta al día siguiente, cuando con las sobras es posible preparar un rico sándwich de desayuno.

Las cifras del sector indican que en el país hay 13.000 pollerías, de las cuales unas 8.000 se encuentran en la capital. “Más de 150 millones de pollos al año se destinan para la producción de pollos a la brasa, lo que representa el 20% de la producción anual

POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**



del sector avícola”, dice Gabriela Kanashiro, gerenta de la cadena de restaurantes Mediterráneo, cuando se le pregunta por la popularidad de este plato. Las razones saltan a los sentidos. “Tiene un olor que te hace recordar cuando se cocina en el campo porque es a la brasa, cocinado lentamente sobre carbón o leña. Por eso ese olor característico. Su color es dorado y puedes rozar la piel con un cuchillo y sonará a galleta; igual cuando muerdes la parte de la piel o el ala, la parte favorita de muchos, tiene un crujido encantador”.

Otro de los motivos por los que amamos el pollo a la brasa es porque es 100% peruano, aunque algunos extranjeros lo quieran comparar con el pollo asado de sus países. “El pollo a la brasa, como lo conocemos, solo se hace acá y nació en la Granja Azul en 1950. Fue creado por el señor Roger Schuller luego de una crisis en la que su granja quebró y se le ocurrió esta forma de cocer el pollo.

Las pollerías nominadas

1/

Por segundo año consecutivo, esta revista reconocerá el trabajo de las mejores pollerías del país a través de sus Premios Somos.

2/

Las pollerías nominadas para este año son: La Granja Azul, Don Tito, Las Canastas, La Leña, Mediterráneo, Pardos Chicken, Primos Chicken Bar, Villa Chicken, Tori Pollería, Yopo.

3/

Puedes votar por tu pollería favorita en la siguiente dirección: <http://www.elcomercio.pe/premios-somos>

4/

Las personas que participen votando por sus favoritos tendrán la oportunidad de ganar un viaje doble a Madrid.



LA COCCIÓN A FUEGO LENTO, SEA CON CARBÓN O LEÑA DE ALGARROBO, LE DA AL POLLO UN SABOR AHUMADO ÚNICO.



LOS PERUANOS TIENEN MÁS DE SETENTA AÑOS COMIENDO POLLO A LA BRASA. ESTE ES UN PÓSTER DE LA HACIENDA, EN LOS AÑOS 80.

Algunos le echan condimentos, pero en La Granja Azul solo le ponemos sal”, señala Liliana Picasso, gerente de la mencionada cadena de pollerías. Ella destaca otro factor importantísimo para la preferencia de este plato entre los peruanos: la nostalgia. “Hay un sentimiento familiar asociado al pollo a la brasa, porque se basa en compartir la comida. De pronto te acuerdas cuando te llevaban a comer pollo a la brasa de niño, cuando ibas con toda la familia, y ahora quieres transmitir esa emoción a los tuyos”.

POLLOS PARA TODOS LOS BOLSILLOS

¿Se buscan más razones para preferir el pollo a la brasa? Marilú Madueño, de Primos Chicken Bar, resalta la economía y versatilidad del plato en cuestión. “El cebiche es el plato bandera, pero el pollo a la brasa se ha vuelto más económico en los últimos años. El pescado, más bien, se ha convertido en

un producto más exclusivo por los precios, mientras que el pollo a la brasa es fácil de compartir; compras uno o dos y puede comer toda la familia. Destaca además la forma en que el pollo se adapta a otras preparaciones, como los que lo juntan con arroz chaufa para crear el famoso “Mostrito”.

Hay además una cultura alrededor del pollo a la brasa, que se manifiesta en las pasiones y lealtades que desata (todos tienen su pollería favorita) y en factores como la eterna división entre los que se inclinan por el pecho o la pierna. “Mucha gente prefiere el pecho porque tiene más carne, pero yo prefiero la pierna porque es más jugosa y tiene más grasa. Si por mí fuera, cada pollo debería tener cuatro piernas”, señala con humor César Choy, de Tori Pollería. Es importante señalar, además, que cada pollería le aporta una personalidad especial a su pollo. “La preparación básica incluye comino, pimienta, sal y ajo. Nosotros marinamos el pollo por un día como mínimo. Parte importante del sabor es la grasa y el humo del carbón y la leña de algarrobo”.

Kanashiro, de Mediterráneo, añade que es un plato fácil de comer para todas las edades, desde niños pequeños hasta personas de la tercera edad. Y recuerda, para terminar, que el peruano es pollero por excelencia. “El consumo per cápita de carne de ave fue de 56,3 kg en 2022. Un peruano, en promedio, consume 1 kg de carne de ave a la semana. Y el Perú es el país con mayor consumo per cápita de carne de pollo en Latinoamérica y es el top 4 mundial”. Por todo lo dicho, tenemos pollo para rato. //

Ya puedes votar por tus favoritos.

Entra a la web de los Premios Somos con este QR.





INGRESA A LA WEB:
WWW.ELCOMERCIO.PE/
PROVECHO

@provechope

Provecho

TOP FIESTA DE SAN JUAN

*¿Quieres celebrar la
fiesta de San Juan con lo
mejor de la gastronomía
amazónica en Lima?
Estos restaurantes
combinan tradición e
innovación.*

HUAMBRA

Este emprendimiento que nació en pandemia ofrece comida amazónica con ingredientes tradicionales y frescos enviados desde Iquitos. Tienen broaster con ají charapita y chaufa amazónico, alitas con sabores de la selva y empanadas de yuca rellenas de chancho con queso.

Dato: Calle Porta 135, Miraflores.

1/



HUAMBRA

2/

LA PATARASHKITA

Ofrecen los sabores de la selva tarapotina en Lima. El paiche se sirve acompañado por salsa tucupí, o en opciones más modernas como la hamburguesa y choripaiche. Los ajíes ayuyo y charapita, y miel de Chazuta llegan con su auténtico sabor.

Dato: Mercado 28 (Av. Vasco Núñez de Balboa 775, Miraflores).



SHIVRI



ANTHONY NIÑO DE GUZMÁN

3/

SHIVRI

Si no los has visitado antes, prueba su barra libre de comida cien por ciento amazónica, que incluye tequeños amazónicos, canastitas rellenas, tacacho, entre otros platillos. En la carta, cuentan con tragos afrodisíacos como 7 raíces y chuchuhuasi.

Dato: Av. Guardia Civil 244, Chorrillos.

4/

MAR Y SELVA COCINA AMAZÓNICA

Fusiona la cocina amazónica con sabores marinos y criollos. Tienen platos como los patacones acebuchados, chaufa amazónico y cecina saltada. Y opciones tradicionales como tacacho con cecina y la avispa juane especial.

Dato: Av. Tomás Marsano 1195, Surquillo.



MARY SELVA



UMARÍ

5/

UMARÍ

La cadena de fast food amazónica ofrece opciones como palometa frita, tacacho wira wira y el trío personal (con chaufa, cecina y chorizo). Pero, indudablemente, el más vendido es el juane tradicional acompañado por plátanos y ají de cocona. ¡A disfrutar en este Día de San Juan!

Dato: Centro Comercial Plaza Norte, Independencia.

Patrimonio •

LAIRES MUSICALES

Militares, amigos
y músicos de las
Fuerzas Aéreas
de los Estados
Unidos y del Perú
compartieron
distintos
escenarios en
Lima y Chiclayo
a ritmo de rock y
pop, generando
inolvidables
intercambios
de saberes y
sonidos. Un
encuentro
cultural por todo
lo alto.



GABRIELA MACHUCA CASTILLO

FOTO:
VÍCTOR IDROGO



LAS BANDAS EN UN RECESO DEL CONCIERTO QUE OFRECIERON POR EL ANIVERSARIO 15 DEL TRATADO DE LIBRE COMERCIO ENTRE EL PERÚ Y ESTADOS UNIDOS. EN PRIMERA FILA, EL SUBOFICIAL FAP HÉCTOR MATIENZO Y EL SARGENTO DAVID GONZÁLEZ JR. (SEGUNDO Y TERCERO DESDE LA IZQUIERDA, RESPECTIVAMENTE).

Impecable, David González Jr., sargento técnico de la Fuerza Aérea de los Estados Unidos, le da duro al trombón. Una licenciatura, dos maestrías y un doctorado sobre el instrumento le otorgan el aplomo para destacar sobre el escenario que esta vez se ha montado en el frontis de la residencia de la embajadora de ese país en el Perú, en el Centro de Lima. A su diestra, también dominando los vientos, está el suboficial de primera de la Fuerza Aérea del Perú, Héctor Matienzo Castro. El singular concierto, en el que participaron más colegas de armas, se concretó con motivo del aniversario 15 del Tratado de Libre Comercio de ambos países. Aquella solo fue la primera de siete presentaciones en la que militares de las dos nacionalidades se encontraron para fusionar talentos e intercambiar saberes a ritmo de rock, pop, country y sonidos peruanos. Poco español sabían los visitantes; menos inglés, los locales. Un problema minúsculo gracias al traductor de Google de los teléfonos, pero, sobre todo, al entendimiento universal del lenguaje de la música.

Max Impact es el nombre de la banda de rock y pop de la Fuerza Aérea de los Estados Unidos conformada por doce integrantes, los mismos



EL REPERTORIO DE LAS PRESENTACIONES INCLUYÓ ÉXITOS DEL POP EN INGLÉS COMO "I WANNA DANCE WITH SOMEBODY", DE WHITNEY HOUSTON; Y "AS IT WAS", DE HARRY STYLES.

que llegaron recientemente a estas tierras para tocar junto a miembros de la FAP también en una escuela pública de Comas, en auditorios del ICPNA y en el Festival Aéreo Chiclayo 2024. "Tenemos como base Washington DC, pero viajamos para presentarnos tanto en actividades diplomáticas como de entretenimiento para las tropas destacadas en distintas partes del mundo. Esta es mi primera vez en Sudamérica y la experiencia viene siendo estupenda. Es difícil captar los ritmos peruanos, debo decir, pero asumimos el reto", narra González Jr., de ascendencia mexicana. Él se asimiló a la Fuerza Aérea en 2014.

"Mi especialidad es la banda

militar, de ahí que nos hemos preparado bastante para tocar con los colegas estadounidenses temas que son más distendidos", señala Matienzo. "Levitating", de Dua Lipa, y "Don't stop believin'", de Journey, componían parte del repertorio si se precisa una idea. También "Cuéntame", de Pedro Suárez-Vértiz. "Nosotros estamos acostumbrados a interpretar temas vinculados al folclor nacional, por lo que les compartimos cómo son los golpes del cajón peruano y la cadencia del vals. Pero todo en conjunto ha sido enriquecedor. De eso se trata finalmente la música: de sentir, de unir. Ojalá pronto podamos volver a juntarnos", concluye el compatriota. Todo por la confraternidad y el swing. //

Unidades estelares

La banda de la Fuerza Aérea de los Estados Unidos está integrada por 184 miembros. Esta se subdivide en grupos según géneros musicales. Max Impact es el dedicado a interpretar rock, pop y country. En tanto, la FAP tiene también una banda conformada por 200 suboficiales bajo la dirección del técnico supervisor FAP, Pedro Hilario de la Cruz. Solo algunos de sus integrantes acompañaron a los visitantes en sus presentaciones en el Perú.

Coleccionables

GATITAS FANTÁSTICAS

El Comercio presenta una colección imperdible para los engreídos del hogar: libros y figuras de “Gabby’s Dollhouse”, la popular y tierna serie de Netflix.



LA COLECCIÓN CONTARÁ CON UN TOTAL DE 12 FIGURINES Y UNA ENTREGA ESPECIAL DE UNA CASA COLECCIONABLE DE METAL CON LA FORMA DEL HOGAR DE LA SERIE.



POR:
CELESTE PÉREZ

Es una de las series animadas favoritas de Netflix: “Gabby’s Dollhouse” transporta a los más pequeños del hogar a un mundo de imaginación, de la mano de divertidos gatitos con personalidades únicas y muy tiernas. Esta vez, el juego podrá continuar en casa gracias a la nueva colección de El Comercio, que trae 12 figurines de la serie más una increíble casa de metal para ir juntándolos de manera ordenada. Gatirena, Pastelillo, Pandi, Ecurrigato y DJ Musicat son solo algunos de los personajes que estarán disponibles cada semana en tu quiosco favorito.

Además, para potenciar la imaginación de niños y niñas y fortalecer el vínculo con sus padres, esta colección contará con libros de tapa dura, los cuales ilustran las historias de Gabby y sus gatitos, horneando pasteles, yendo de cruceo o en la escuela de los mininos.

Las entregas están disponibles desde este sábado, 22 de junio, compuesta cada una por un figurín y un libro ilustrado. Asimismo, el costo único será de S/29,90, incluso en la primera entrega, donde destaca la icónica casa de muñecas de Gabby, hecha de metal.

¿Preparado para tardes únicas de diversión junto a Gabby y sus fantásticos gatitos? No te pierdas esta nueva colección de El Comercio. //

¡No te la pierdas!

Los figurines y libros de “Gabby’s Dollhouse” están disponibles a partir de hoy, sábado 22 de junio, y habrá una nueva entrega cada semana. La colección llegará a todo el país y la podrás adquirir en tu quiosco más cercano o vía WhatsApp al 988 070 096.



Bajo el lema “Democracia somos todos”, la Escuela Naval del Perú acogerá la edición 29 del CADE Universitario, del 26 al 28 de junio. Esta vez, se contará con la participación de jóvenes líderes provenientes de todas las regiones del país.

Encuentro universitario



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Desde su primera edición hace casi 30 años, el objetivo es el mismo: generar un espacio de reflexión y discusión, donde los jóvenes peruanos que se perfilan como líderes puedan compartir sus ideas y nutrirse de otras nuevas. En esta ocasión, el CADE Universitario, organizado por IPAE Acción Empresarial, abordará un tema fundamental para estos tiempos particularmente agitados: la democracia.

“El Perú es un país tremendamente viable, pero depende mucho de nosotros hacerlo posible”, le dice a **Somos** Javier Ichazo, presidente del CADE Universitario 2024. “Los jóvenes no son el futuro, son el presente. Ellos son los actores principales en los procesos electorales y tienen que ser sumamente conscientes de a quién eligen”, complementa.

La agenda del evento estará distribuida a lo largo de dos días y medio. La primera ponencia estará a cargo de Martín Tanaka, politólogo y colum-

nista de **El Comercio**, quien plantea la siguiente interrogante: ¿cómo nos involucramos en el fortalecimiento de la democracia y las instituciones? También se harán presentes el contralor general de la República, Nelson Shack, y su análisis de la lucha contra la corrupción, así como Carlos Parodi, investigador del Centro de Investigación CIUP, quien hablará sobre los retos del crecimiento económico.

LLAMADO A LA ACCIÓN

Además de las exposiciones, se llevará a cabo el Desafío CADE Universitario - Mibanco, que tiene como propósito darle solución a una problemática importante del país. Los participantes tendrán la oportunidad de trabajar en equipos para desarrollar ideas innovadoras, potenciando sus habilidades de liderazgo, trabajo en equipo y pensamiento crítico.

De igual forma, se impartirá el taller Ikigai para la Empleabilidad: En Busca de mi Propósito en el Mundo Laboral,



CERCA DE 600 ESTUDIANTES DE TODO EL PAÍS FORMARÁN PARTE DEL CADE UNIVERSITARIO 2024, EN EL CENTRO NAVAL DEL PERÚ.



FOTOS: IFAE

Voces del Perú

Durante el encuentro, los participantes compartirán un almuerzo con distintos líderes y será posible interactuar con ellos de una manera más cercana y distendida. En ese marco, podrán plantearles sus inquietudes como ciudadanos y futuros profesionales para el país. Los dos primeros días, las jornadas van de 7 de la mañana a 9 de la noche. El último día, la clausura del evento será al mediodía.

JAVIER ICHAZO ES GERENTE GENERAL DE MIBANCO Y ACTUAL PRESIDENTE DEL CADE UNIVERSITARIO 2024.

con el fin de que los jóvenes universitarios mediten sobre cómo sus aspiraciones personales deben conectar con su desarrollo profesional. Esta dinámica será dirigida por Pamela Abdala, coordinadora ejecutiva de la Asociación Ferreycorp.

“Esperamos la presencia de cerca de seiscientos chicos de todo el Perú, los cuales son elegidos por las propias universidades. Este año, hemos logrado que todas las regiones tengan representatividad. El comité ha hecho un gran esfuerzo para subsidiar la estadía de aquellos jóvenes que por falta de recursos no podían venir”, comenta Javier Ichazo.

La idea es que, en los próximos meses, se realicen distintas ediciones descentralizadas del CADE Universitario en ciudades como Piura, Trujillo, Arequipa, Cusco, entre otras. En medio de una crisis social y política de nunca acabar, siempre habrá sangre nueva dispuesta a reparar el sinuoso camino por el que venimos transitando. //

Circo beat

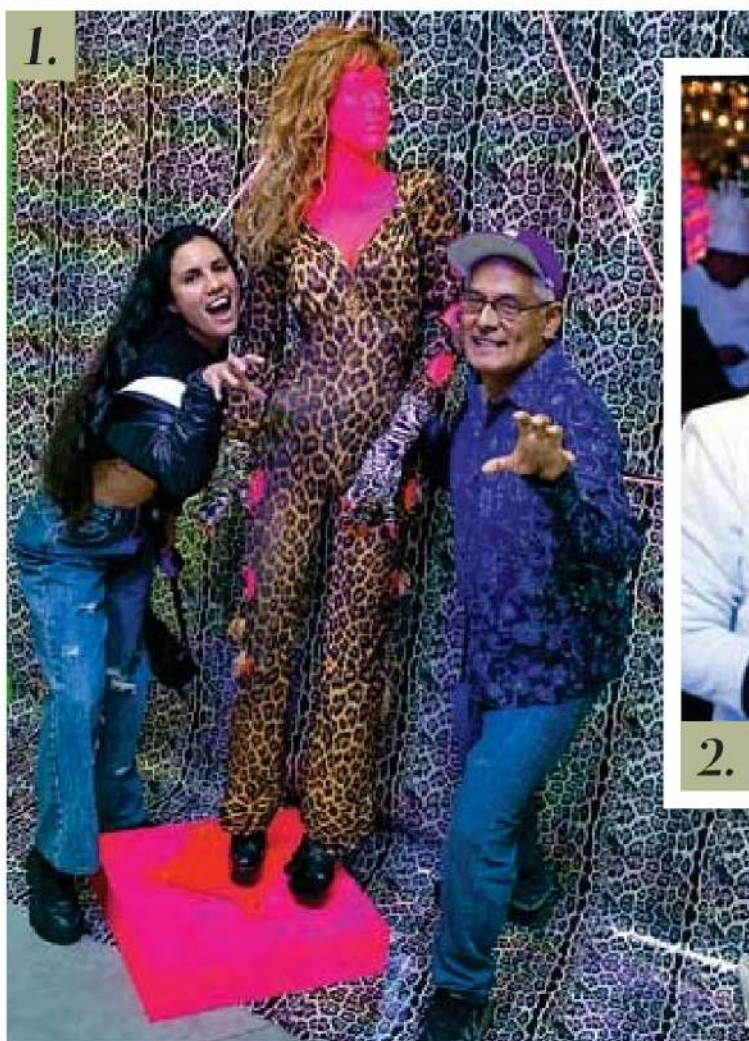


POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_

3.



1.



2.



5.



4.



1/

Felinos. Karuna Maria y Alfredo Villar en la presentación de "Gente planta, gente humana, gente animal: Perspectivas amazónicas" en el Palacio de las Artes de Miraflores.

2/

'Cheers'. Mariana Abugattás y Mario Huapaya celebran el King's Birthday Party, fiesta organizada por el cumpleaños 76 del rey Carlos III. Residencia Británica, en Surco.

3/

A su salud. Maca Hurtado y DJ Lucky brindan en el lanzamiento de la colección de "Artistas cuatro gallos", sexta edición. Museo Metropolitano de Lima, Centro de Lima.

4/

Pisco con estilo. Paola Vecco no se pierde la presentación de la sexta edición de "Artistas cuatro gallos", en el Museo Metropolitano de Lima. Centro de Lima.



6.



8.



7.

Las fiestas, el arte y el teatro pueden más que el frío. Descubre las citas más destacadas de la semana en las postales que deja nuestro recorrido por Lima.



9.

5/

Regias. Carys Barry y Renée Grubben asisten al King's Birthday Party, fiesta en homenaje al rey Carlos en la Residencia Británica, Surco.

6/

Arte que transporta. Antonio de Loayza, Estefanía Carrasco, Christian Bendayán y Leslie Tucno participan de la inauguración de la muestra "Gente planta, gente humana, gente animal: Perspectivas amazónicas". Palacio de las Artes de Miraflores.

7/

Tiempo de leer. Pedro Llosa y Patricia del Río acompañan a Augusto Effio en la presentación de su novela "Nuestros venenos". El Virrey, Miraflores.

8/

Íntimas. Laura Silva y Anaí Padilla disfrutaron del estreno de "Ricardo III o el sueño del jabalí", en el Teatro Británico. Miraflores.

9/

Gala real. Renata Flores y el embajador Gavin Cook se dan cita en el King's Birthday Party en la Residencia Británica, ubicada en Surco.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Esríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

12.



15.



13.



11.



10/

Multicolor. Patricia Ciriani contentísima en la inauguración de "Gente planta, gente humana, gente animal: Perspectivas amazónicas" en el Palacio de las Artes de Miraflores.

10.

11/

Sello personal. Entes, Diego Nicolini y Zelva Uno en el lanzamiento de la sexta edición de "Artistas cuatro gallos" en el Museo Metropolitano de Lima. Centro de Lima.

12/

Orgullosos. Gredna Landolt, Jorge Villacorta y Hernando Torres Fernández acompañan a Felipe Cortázar en la presentación de su exposición fotográfica "Huaca, umbral entre los tiempos". Centro Cultural Inca Garcilaso, Centro de Lima.

13/

Provecho. Eyner Alata disfruta de un clásico inglés: una porción de 'fish and chips', en la King's Birthday Party llevada a cabo en la Residencia Británica, en Surco.

14/

Encuentros. Sebastián Rubio, Emanuel Soriano y Vera Castaño asisten a la obra "Ricardo III o el sueño del jabalí" en el teatro Británico de Miraflores.

15/

Enmascarados. El grupo Travesía le pone ritmo y sabor a la inauguración de "Gente planta, gente humana, gente animal: Perspectivas amazónicas" en el Palacio de las Artes de Miraflores.

14.





18.

Experiencias EC

Exclusivo para suscriptores

*Cuatro afortunados elegidos de la comunidad de suscriptores de **El Comercio** disfrutaron de una cata-maridaje de Aperol Spritz en el restaurante Los Parientes de Miraflores.*

20.



17.



19.



16.



16/

En mancha. Juan Ramos, Rosa Quijandría, Ester de Sánchez, Elena Sánchez, Yanet Borja, Paul Hemmerde, Jessica Hemmerde, Claudia Olivera y Silvia Olivera posan junto a Gonzalo Arbulú, chef de Los Parientes.

17/

Sazón peruana. El restaurante Los Parientes ofreció sus mejores platillos a los asistentes, perfectos para maridar con Aperol Spritz.

18/

Amor del bueno. Paul y Jessica Hemmerde disfrutaron en dupla de la experiencia EC con Aperol Spritz.

19/

Baúl de los recuerdos. Suscriptora de **El Comercio** da un vistazo a las históricas portadas del Decano en la experiencia llevada a cabo en Los Parientes.

20/

¡Salud! Los participantes de la cita disfrutaron de Aperol Spritz guiados por Luis Llanos, brand ambassador de Campari.

Entrevista

“Qué privilegio he tenido al actuar por tanto tiempo”

MARTHA FIGUEROA

Con el personaje de Cocó la primera actriz se ha ganado, otra vez, el cariño de los peruanos. Si bien “Pituca sin lucas” es el proyecto televisivo en el que está inmersa hoy, su carrera empezó hace 54 años en el teatro, su segundo hogar. Sobre el pasado y el presente, conversamos con ella.



GABRIELA
MACHUCA
CASTILLO

FOTO:
RENZO DÍAZ

No deja de sorprenderle a la primera actriz Martha Figueroa cómo ha cambiado la forma de hacer televisión en más de cinco décadas de trayectoria. Cuando ella comenzó, cuenta, se grababa en cinta porque no existían siquiera los videotapes. Las escenas de las ficciones se filmaban en orden y la música se tocaba en vivo. Nadie podía equivocarse porque todo se echaba a perder. Ahora, más de 40 telenovelas después, los ritmos y procesos son digitales y veloces. Lo comprueba todos los días en las grabaciones de la popular serie “Pituca sin lucas”, emitida por Latina, en la que interpreta el provocador personaje de Cocó, con el cual, además, se ha ganado otra vez el cariño del público que no deja de pasarle la voz en la calle. Y para ella está bien. Lo que permanece intacto, eso sí, es el respeto con el que concreta su vocación. Sobre los inicios, la senda recorrida y su proyecto actual, ella habló con **Somos**.





¿En qué momento descubre que actuar era lo que quería hacer?

Yo era patológicamente tímida. Eso hasta que un día, a los 16 o 17 años, fui a ver una obra llamada “Ajax Telamónio”, dirigida por Ricardo Roca Rey en la Asociación de Artistas Aficionados (AAA). Allí tuve la epifanía. Me pareció maravilloso estar sobre un escenario, crear un personaje y llegar al alma del público. En ese entonces estudiaba secretariado, así que cuando volví a mi casa de la función les dije a mis padres que quería estudiar teatro. Se sorprendieron, pero no me objetaron nada.

Y al poco tiempo entró a la TV.

Así es, mientras estudiaba teatro en el Instituto Libre de Cultura Artística de la AAA. Tenía 19 cuando actué en la telenovela “Simplemente María”. Desde allí se cuentan 54 años de carrera, que he estado recordando porque, presionada por mi hija [la dramaturga Patricia Romero], he abierto una cuenta de Instagram donde voy colocando fotos de mi trayectoria. Sobre todo para que la gente joven se familiarice con lo que he hecho. Ese ejercicio viene siendo una revisión para mí misma. Y, ¡wow!, cuántas cosas han pasado.

Si bien su carrera se centró en la TV y el teatro, tuvo un rol en la cinta “Pantaleón y las visitadoras” de 1975 que codirigió el mismo Mario Vargas Llosa. ¿Qué recuerda de esa experiencia?

Fue estupendo aquello. La película se filmó en República Dominicana porque en el Perú gobernaban los militares y, como sabemos, la obra es fundamentalmente una crítica al militarismo. Fuimos con Orlando Sacha, Camucha Negrete, Petipán. Yo era Pochita, la esposa de Pantaleón, interpretado por el famoso actor español José Sacristán. Una experiencia inolvidable. Vargas Llosa era muy profesional, un poco distante, pero muy cordial. Hasta hoy, tenemos una relación de aprecio. Siempre que ha estado en Lima y yo tengo función viene a verme.

A lo largo del tiempo, las villanas han sido su especialidad.

Sí. Yo creo que no hay actriz o actor al que no le guste ser villano. Son muy ricos y

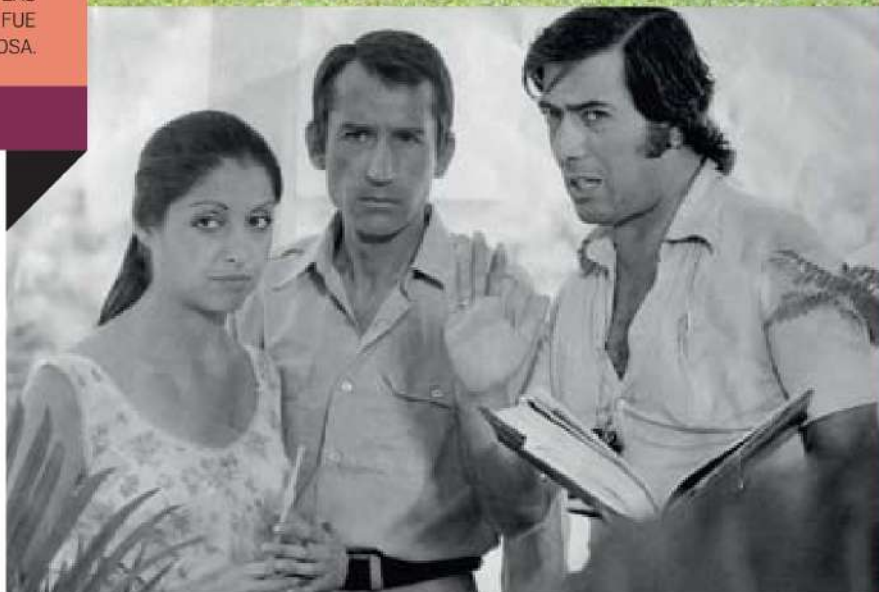
LA ACTRIZ SE SORPRENDIÓ GRATAMENTE AL PASAR EL CÁSTING CON EL CUAL OBTUVO EL PAPEL DE COCÓ PARA "PITUCA SIN LUCAS" DEBIDO A SU POCA EXPERIENCIA EN COMEDIAS.

FIGUEROA TUVO EL ROL DE POCHITA, LA ESPOSA DE PANTALEÓN PANTOJA, EN LA PELÍCULA "PANTALEÓN Y LAS VISITADORAS" DE 1975. LA VERSIÓN FUE CODIRIGIDA POR MARIO VARGAS LLOSA.



“
ESTOY MUY
CONTENTA CON
LA RESPUESTA
DEL PÚBLICO
QUE NO ESTÁ
ACOSTUMBRADO
A VERME HACER
COMEDIA. Y NO, NO
ES VILLANA

Martha Figueroa
ACTRIZ



ARCHIVO PERSONAL

tienen mucha potencialidad para sacarles el jugo. A mí no me cuesta tanto hacer esos personajes, tengo la predisposición, quizá, por mi carácter fuerte. He hecho de mujer dulce y eso me cuesta mucho más [ríe].

Cocó no es una villana en sí. Pero buena tampoco es.

Cocó ha sido un regalo. Me ha venido muy bien este trabajo porque yo acababa de hacer la obra "Brujas" en el Marsano durante seis meses. Mi personaje ahí era dramático, lloraba todas las noches. Entonces estoy muy contenta con la respuesta del público que no está acostumbrado a verme hacer comedia. Y no, no es villana. Quiere a su modo a la familia, a su hija. Pero es egocéntrica y frívola. Su ser humano favorito en el mundo es ella misma [ríe].

Ha sido un poco controversial también.

Sí. La idea, finalmente es hacer una crítica, ridiculizar a esas Cocós que todavía existen. Igual, el público tiene bien claro quién es Martha Figueroa y quién es Cocó. En la

calle me pasan la voz por todos lados, ha gustado mucho. Veremos si cambia ahora que ha entrado a un mundo nuevo.

¿Qué piensa del espacio que se le da en la TV a las actrices con varias décadas de trayectoria?

Eso hay que agradecerlo porque, en todas partes, a las mujeres mayores solo se nos da papeles de madres o abuelas sumisas. Este personaje de Cocó permite lucir mi trabajo. Y así he tenido suerte con otros papeles. En el teatro esto es distinto. Hay más oportunidades de hacer cosas. La experiencia de vida te da un peso que puedes hacer sentir en el escenario.

Después de cinco décadas actuando, ¿cómo describiría el camino recorrido?

Ha sido un camino maravilloso. Qué privilegio he tenido de dedicarme a actuar tanto tiempo. No todo me ha encantado, pero de nada me arrepiento. Todo lo he hecho con respeto a la profesión y así seguiré. Así debe ser. //

Realiza tus compras
para el hogar con

 **TOTTUS**

Hasta
30% dto.
en vinos
seleccionados

25% dto.
en panadería
congelada

15% dto.
en conservas
Tottus

15% dto.
en higiene
bucal adulto

10% dto.
en lavavajillas

10% dto.
en Packs de gaseosas

Descubre más beneficios y sus condiciones en clubelcomercio.pe

Suscríbete al Plan Digital + Club

desde S/ **5** al mes.



Empresa Editora El Comercio S.A. - RUC: 20143229816 | Hipermercados Tottus S.A. - RUC: 20508565934 | Hipermercados Tottus Oriente S.A.C. - RUC: 20393864886

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



EL TENOR HA RETORNADO AL PERÚ PARA SER TESTIGO DE LOS FRUTOS QUE CONTINÚA DEJANDO SU CREACIÓN: SINFONÍA POR EL PERÚ, PROGRAMA QUE CREÓ HACE 13 AÑOS Y BENEFICIA A NIÑOS Y ADOLESCENTES CON EL PODER DE LA MÚSICA.

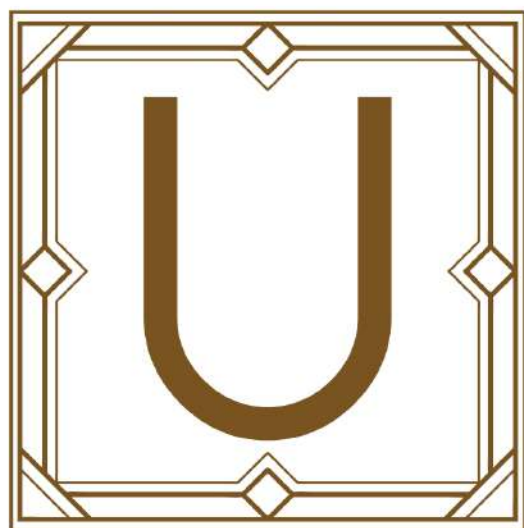
En portada

JUAN DIEGO FLÓREZ

*“Es momento de dejar
de mirar en el patio del
otro y darnos cuenta
de que lo tenemos todo”*

Para el célebre tenor peruano siempre es un orgullo regresar al país que lo vio nacer. En su visita más reciente a la capital, Flórez medita sobre su pasión innegable por la música, la percepción del Perú en los ojos del mundo y su vocación para ayudar a las nuevas generaciones.

**CELESTE PÉREZ**FOTO:
VÍCTOR IDROGO



na vida puede transformarse a través de la música y Juan Diego Flórez lo ha vivido en primera persona: desde el momento en que se enamoró de ella en el coro de su colegio, pasando por los años en que soñaba con convertirse en un cantante de música pop hasta consolidarse como el tenor peruano que maravilla al mundo entero al ritmo de una “Valicha” o interpretando “La flor de la canela”.

“Todos, sin importar su condición, deberían poder disfrutar de la música”, comenta a **Somos** durante su paso por la capital, adonde ha llegado para vigilar el camino de uno de sus proyectos más ambiciosos: el programa Sinfonía por el Perú. “Cuando se dan cuenta de que ella puede cambiarles la vida, se aferran a su voz, a sus instrumentos, a su orquesta... Se esfuerzan mucho por esa oportunidad”, agrega.

Con 13 años de existencia y miles de vidas transformadas en todo el país gracias a la música, el sueño de Juan Diego Flórez no decae y se potencia para cumplir nuevos retos: abrir sus puertas en más regiones, replicar su modelo en el mundo y reanudar giras por Europa encantando con su orquesta y coro. De ello, y más, conversamos en exclusiva.

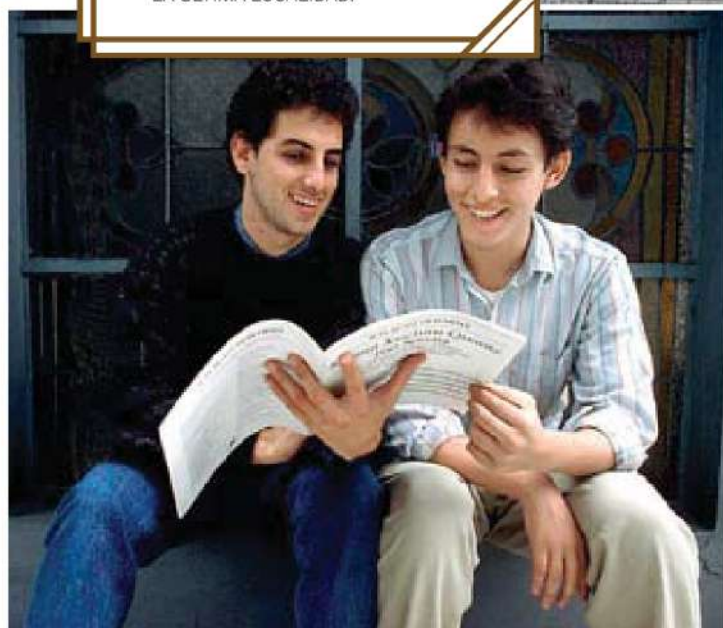
Sinfonía por el Perú ha cumplido 13 años. ¿Qué recuerdas de ese 2011 en que decidiste fundar el programa?



DURANTE SU VIAJE, EL TENOR VISITÓ UNO DE LOS NÚCLEOS BENEFICIARIOS DE SINFONÍA POR EL PERÚ: EL COLEGIO FE Y ALEGRÍA EN SAN JUAN DE LURIGANCHO.

FLÓREZ CONTINÚA TRIUNFANDO EN ASIA. SUS PRESENTACIONES EN CIUDADES CHINAS COMO SHENZHEN Y SHANGÁI SIEMPRE AGOTAN HASTA LA ÚLTIMA LOCALIDAD.

JUAN DIEGO FLÓREZ Y LUIS FERNANDO VALCÁRCEL, ACTUAL DIRECTOR TITULAR DE LA ORQUESTA SINFÓNICA NACIONAL, CUANDO ERAN APENAS UNOS JÓVENES TALENTOS DE LA MÚSICA EN 1993. LA POSTAL FUE CAPTURADA EN LA REDACCIÓN DEL DIARIO **EL COMERCIO**.



ARCHIVO HISTÓRICO EC



ANTHONY NIÑO DE GUZMÁN



IG. J. DIEGO FLÓREZ

“

*LOS CHICOS CRECEN VIENDO A GRANDES
ORQUESTAS E INSTRUMENTALISTAS.
CUANDO VAN DE GIRA Y SE ENCUENTRAN
CON ELLAS, O TOCAN EN LOS MISMOS
LUGARES, SE DAN CUENTA DE QUE TODOS
LOS SUEÑOS SE PUEDEN MATERIALIZAR*

Juan Diego Flórez
TENOR PERUANO

Fundé Sinfonía por el Perú porque me di cuenta de que la música realmente puede cambiar vidas. Y lo sigo pensando. A través de ella, se puede mejorar la calidad del futuro de la niñez en el Perú. Hace más de una década, se inició como un sueño que esperaba cambiar las realidades de muchos niños. Algo que, sin duda, estamos logrando.

En ese momento, las problemáticas que se presentaban en niños y adolescentes vulnerables no eran las mismas a las que se enfrentan hoy. ¿Con qué tipo de realidades se ha topado el programa y cómo se consigue un impacto positivo?

La tecnología es un punto muy importante. Así como ha traído cosas positivas, el acceso a ella también se está llevando la atención del mundo hacia las pantallas. Los niños se exponen a más peligros que hace diez años. En ese caso, la respuesta de la música es que los rescata de ese plano y potencia sus habilidades, no solo las cognitivas, sino también las sociales, pues aprenden a desarrollarse en grupo, a crear belleza en equipo. Así funciona. Otras de las problemáticas en las que hemos tenido un impacto positivo son la reducción de deserción escolar, menores índices de violencia e incluso un descenso en embarazos adolescentes.

El impacto no queda solo en el niño o joven. ¿El programa trabaja también con los padres y la comunidad?

La música termina siendo una práctica colectiva y la inspiración es contagiosa y poderosa. Las comunidades y padres de familia tienen la oportunidad de asistir a los conciertos y sentirse orgullosos de lo que son, de lo que están construyendo, gracias a sus hijos. Y no se detiene solamente en un motivo de orgullo, sino también es un ejemplo de superación. Además, el programa incluye estrategias articuladas con los adultos, como acompañamiento psicológico y escuela para padres.

Además de los cientos de vidas impactadas con la música, ¿qué otros logros te dicen que Sinfonía por el Perú va por buen camino?

En 2023, se cumplió algo importante para el proyecto. Llegamos a México gracias a nuestro aliado Grupo México, para asesorar a orquestas y coros que tienen allí. Eso es una señal de que nos estamos superando y de que Sinfonía por el Perú no es un programa musical como los demás, es



Apuesta por el futuro

El trabajo de Sinfonía por el Perú es gratuito para los niños y adolescentes beneficiados, gracias al apoyo de personas y empresas que se suman a la causa con sus donaciones.

En esa línea, este mes se ha iniciado la campaña Música para un Perú Mejor, en alianza con Yape, mediante la cual, durante todo el mes de junio hasta quincena de julio, las personas podrán realizar donaciones a través del aplicativo al número 938 149 648.

Para conocer más detalles de cómo sumarse a la iniciativa y sobre los impactos del programa en el Perú puede ingresar a: sinfoniaporelperu.org.

algo que sí funciona, sí tiene impactos a largo plazo y elementos necesarios para impulsar el cambio en la sociedad a través del arte. Ya nos han pedido que lo llevemos también a otros países, así que es nuestra siguiente meta: exportar Sinfonía.

El programa también permite a los jóvenes más talentosos abrirse al mundo mediante giras. En sus primeras presentaciones internacionales, ¿has podido reconocerte en su inocencia y emoción?

Claro. Yo no sé si es porque encontré a la música muy temprano en mi vida, pero desde siempre supe que era mi pasión. Cuando ellos se presentan en ciudades como Viena, Madrid, y más, su emoción es insuperable, y eso los marca tanto que se dan cuenta de que sí pueden soñar con la música. También me identifico con esa ilusión que tienen de conocer el mundo, porque yo también tuve esas ganas cuando

VÍCTOR IDROGO

LA APRETADA AGENDA DEL TENOR EN LA CAPITAL SE COMPLEMENTÓ TAMBIÉN CON UNA PRESENTACIÓN EN EL GRAN TEATRO NACIONAL, ACOMPAÑADO POR SUPUESTO POR LA ORQUESTA JUVENIL DE SU SEMILLERO, SINFONÍA POR EL PERÚ.

ESTE AÑO, LE ESPERAN DOS GIRAS INTERNACIONALES A SINFONÍA POR EL PERÚ: EL TOUR AUSTRIA 2024 DEL CORO JUVENIL Y EL TOUR EUROPA 2024 DE LA ORQUESTA.



RICHARD HIRANO

era chico. Por eso me entusiasma tanto que retomemos las giras con la orquesta y el coro, luego de dos años de pausa. Vamos a estar en Madrid, Ginebra, París, Viena... en los mejores auditorios y teatros.

Eres un personaje de mundo. ¿Cómo ven desde afuera al Perú hoy en día?

La impresión del Perú es siempre positiva gracias a nuestra cultura, nuestra comida, nuestros talentos y atractivos turísticos. Sin embargo, al final hay una percepción compleja del porqué siempre está políticamente inestable, algo que sin duda impacta en la sociedad fuertemente. Creo que eso nos lleva a meditar que todo debe trabajarse de manera equilibrada, por ejemplo el arte como vía para el desarrollo social.

Contradictoriamente, el arte muchas veces es relegado en su desarrollo por parte del Estado y las organizaciones.

La música inculca valores para la vida. No todos los chicos que están en Sinfonía terminan en orquestas o coros; sin embargo, aspiran a estudiar una carrera, un posgrado, a viajar. Eso porque la música les inculca responsabilidad, les abre las puertas al mundo, reduce los índices de violencia, desertión y pobreza. Por eso, es tan importante tener aliados. Aunque toma tiempo en ser notado, en el Perú aún más.

Aún en el siglo XXI existe el cliché de que la música clásica es solo para algunos grupos reducidos. ¿Qué opinas al respecto?

Creo que es un cliché con el que muchos han crecido. Pero la música es música, y es para disfrute de todos. De hecho, Sinfonía por el Perú lo demuestra. Además, en el programa las orquestas no solo trabajan con música clásica, sino también con peruana [en un proyecto que se llama Puro Perú], e incluso contamos con un taller de lutería.

¿Qué hace de Sinfonía por el Perú un verdadero motivo de orgullo para ti?

Lo es porque apuesta por las nuevas generaciones a través de la música. Porque desde hoy está haciendo camino para que más niños y jóvenes no renuncien a sus sueños. Como Perú, tenemos tantas riquezas que a veces me impacta el hecho de que no nos demos cuenta. Hay que despertar, creer que lo nuestro es lindo, que vale la pena, que es digno de ser difundido. Ya es momento de dejar de mirar lo que hay en el patio del otro y darnos cuenta de que lo tenemos todo para trabajar y salir adelante. //

♦ Legado

Productores y comercializadores de la sal de Maras están en búsqueda de un hito: lograr el sello oficial de indicación geográfica (IG) otorgado por el Indecopi. Con ello, se garantizará el reconocimiento de este producto natural de las alturas cusqueñas, así como la protección de sus procesos y técnicas ancestrales frente a los riesgos de adulteración.



POR:
**DIANA
GONZALES
OBANDO**

MARAS: DE LOS ANDES

AL MUN





VADIM ZIGNAIGO / AGENCIA PIAF

DO

LA SAL DE MARAS, EN CUSCO,
ES UNA SAL DE MANANTIAL DE
ALTA MONTAÑA QUE NACE A MÁS
DE 3 MIL M.S.N.M., EN UNA ZONA
RECONOCIDA COMO PATRIMONIO
CULTURAL DE LA NACIÓN.

a sal más conocida del país, con origen legendario en las lágrimas del hermano Ayar Cachi ('kachi' significa sal en quechua), no está libre de peligros. La sal cusqueña de Maras está siendo adulterada por malos comerciantes, pero, afortunadamente, se están tomando acciones concretas para protegerla.

La empresa Marasal, representante de 633 familias de las comunidades campesinas Maras Aylo y Pichingoto que trabajan en las pozas, así como procesadores y comercializadores se han puesto de acuerdo para ingresar a Indecopi el expediente que otorgará a la sal de Maras el sello de indicación geográfica (IG) y, con ello, se logrará la protección de este mineral tanpreciado para la gastronomía peruana.

LAS REGLAS DEL JUEGO

Desde hace dos años, el francés Nicolás Mezzalira, especialista en patrimonio cultural, está participando como asesor externo en el desarrollo de este expediente técnico que es parte de un proyecto peruano-suizo de propiedad intelectual (Pesipro). "Esta va a ser la primera indicación geográfica del Perú y la primera de la Comunidad Andina", anuncia Mezzalira. ¿Y en qué se diferencia de la denominación de origen? "En la denominación de origen, todas las operaciones que llevan al producto acabado se tienen que realizar en una zona restringida de producción. La indicación geográfica permite que haya otras operaciones fuera de esa zona de producción", resalta el experto; esto, ante la necesidad de agregarle yodo según las indicaciones del Ministerio de Salud, por ejemplo.

Además, un sello de esta importancia garantizará la fiscalización de Indecopi para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad de este producto que está siendo adulterado, con sal marina u otras sales distintas, y para proteger los procesos artesanales y técnicas ancestrales de antiguas comunidades.

Por último, otro anuncio importante es que, al obtener el distintivo de indicación geográfica, se creará la Asociación de Defensa de la Sal de Maras. Solo esta dará permiso de uso del nombre y de comercializarla a quienes sean parte de esta asociación, respetando sus reglas.



JUNTOS POR SU PROTECCIÓN

La semana pasada se reunieron en Indecopi Edwin Pizarro, representante de Marasal, y los comerciantes Soledad Llave de sal Marasina, Francesco Canchari de Maras Gourmet, entre otros representantes comerciales que intervienen en el proceso para conseguir la IG. Edwin Pizarro es parte de este esfuerzo por cuidar no solo la fuente de trabajo de las más de 600 familias que congrega la empresa que representa, y está resguardado el pasado de sus padres y abuelos nacidos en Maras como él. "Que nuestra sal se esté consumiendo en todo el país y en el extranjero nos hace sentir un gran orgullo. Queremos que se conozcan los métodos y formas de producción, la construcción de los pozos, la cosecha de sal", un saber heredado que los reivindica. "La sal es mágica y donde lleves un grano de sal siempre vas a ser compensado o harás un trueque con otro producto", resalta.

Al igual que Edwin, Soledad Llave nació en Maras y comenzó a comercializar la sal en los años 80, cuando nadie la conocía. Volvió al ruedo en 2012 y hasta la actualidad se de-

“
QUE NUESTRA
SAL SE ESTÉ
CONSUMIENDO EN
TODO EL PAÍS Y EL
EXTRANJERO NOS
HACE SENTIR UN
GRAN ORGULLO

Edwin Pizarro
REPRESENTANTE DE MARASAL



dica a difundir el insumo que conoció desde su nacimiento. En los últimos años Marassina está saliendo del país con el impulso de la gastronomía peruana en el mundo y, con el trabajo de su hija que vive en Holanda, han logrado posicionar su producto en países como Francia, España e Inglaterra.

Del mismo modo, el empresario Francisco Canchari cuenta que le puso el ojo a la sal de Maras en un viaje de vacaciones y encontró un nicho rentable. “Era el año 2006, vi el potencial que tenía este producto y a los tres meses estábamos exportando la primera tonelada de sal a la escuela de cocina en Aspen, en Colorado”, recuerda. Dos años después ya habían creando presentaciones para el mercado peruano y comenzaron a participar en ferias destacando la historia, origen y el aspecto mineral de este producto. Ahora, Maras Gourmet está en 18 países con filiales en Michigan y España.

Nicolás Mezzalira proyecta que para septiembre se podría contar con el sello oficial, el cual será un reconocimiento para este producto nacional. Punto para el Perú. //

FRANCESCO CANCHARI, DE MARAS GOURMET, SOLEDAD LLAVE, DE MARASSINA, Y EDWIN PIZARRO, REPRESENTANTE DE MARASAL, SE REÚNEN EN ASTRID Y GASTÓN COMO UN ESPACIO SIMBÓLICO. GASTÓN ACURIO LOS HA APOYADO DE CERCA EN ESTE PROCESO, AL IGUAL QUE EL CHEF BRATZO VERGARA.

El ciclo eterno de la sal

La sal de Maras es una sal de consumo humano extraída de aguas saladas que proceden exclusivamente de manantiales de montaña de los Andes peruanos ubicados en la quebrada del Qori Puqyo, del cerro Qaqawiñay, en el distrito de Maras.

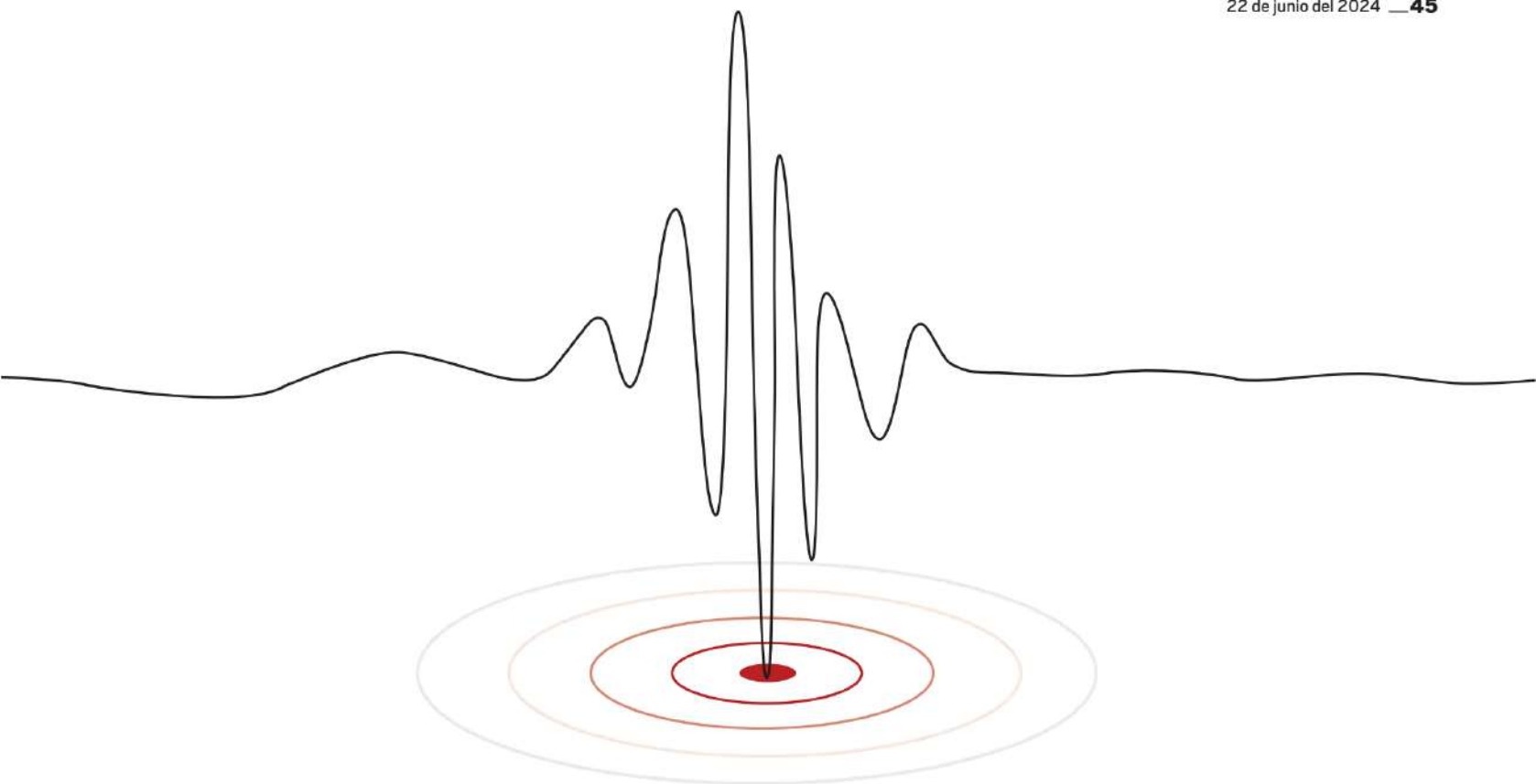
Lleva un proceso natural de evaporación solar. Es naturalmente rica en cloruro de sodio y minerales, repartida por gravedad en pozas cristalizadoras construidas en terrazas con fondos de arcilla.

La búsqueda de la IG es impulsada por el proyecto peruano-suizo de propiedad intelectual (Pesipro), financiado por la Secretaría de Estado de Economía (SECO) e implementado por el Instituto Suizo de Propiedad Intelectual, en conjunto con el Indecopi.



ESTE ES ZIMBA, UN
GOLDEN RETRIEVER DE
3 AÑOS QUE VIVE EN EL
CERCADO DE LIMA. ES
PARTE DEL PROYECTO
ANIMAL ALERTS DESDE
MARZO.





CÓDIGO PERRUNO

El sexto sentido de nuestras mascotas está siendo utilizado por un sistema de alerta temprana de sismos llamado Animal Alerts. Un collar inteligente lee el estrés, pulso y más data de este grupo de perritos voluntarios. La información podría ayudarnos a estar prevenidos ante temblores.



**DIANA
GONZALES
OBANDO**

FOTOS:
**VÍCTOR
IDROGO**

La sabiduría popular suele relacionar el nerviosismo o un comportamiento inusual en las mascotas, especialmente los perros, con una manera instintiva de percibir un evento sísmico antes de que ocurra.

Estudios del comportamiento animal han encontrado que, efectivamente, los perritos pueden mostrar una respuesta anticipada frente a un temblor o terremoto. Con información clave recogida por el proyecto Animal Alerts, a través de un collar con un microchip instalado, se mide la temperatura, el pulso, la variabilidad del ritmo cardíaco y niveles de estrés de los mejores amigos del hogar; de esta manera se obtiene una data que, sistematizada, envía una alerta temprana de sismo al celular. “Si varias mascotas están inquietas al mismo tiempo, puede ser un alto indicador de que podría ocurrir una

actividad sísmica. Usar los collares nos permite hacer visibles estos síntomas y alertar así a la población para que se proteja”, nos detalla el publicista y vocero del proyecto, Rolando Córdova. Esta alerta puede llegar entre un minuto o dos antes del temblor. Actualmente, están en el proceso de buscar aliados y más perritos voluntarios para que esta información ayude a más gente.

El collar inteligente ha sido desarrollado por la empresa PetPace que ofrece una plataforma de inteligencia artificial para la evaluación y gestión de salud de las mascotas. “Analizamos este tipo de data en las mascotas e hicimos la intersección con los estudios científicos realizados por la doctora Rachel Grant, especialista en comportamiento animal de la London South Bank University”, continúa Córdova.

El proyecto se inició en enero de este año

1/

y para comenzar los estudios con voluntarios han elegido al Perú, por su alta actividad sísmica y estar ubicado en el cinturón de fuego del Pacífico. Esperan expandirse a Turquía y Japón. Por el momento, cuentan con 170 perritos voluntarios en Lima que están usando el collar y cuyos dueños pueden recibir la alerta temprana, además de informarse en todo momento sobre la salud de sus mascotas a través de una aplicación o mediante la página web de Animal Alerts. Se espera alcanzar, por lo menos, 250 voluntarios debido al gran tamaño de la capital y, según calcula Rolando, se podría comunicar dentro de un mes la alerta temprana a la mayor cantidad de población posible.

“Estamos viendo expandir la información a través de paneles digitales que se activen en tiempo real anunciando la probabilidad de un sismo, tener alianzas con radios locales y ‘partnerships’, y así posibilitar que las alertas lleguen incluso a los teléfonos que no estén registrados”, indica el director del proyecto.

APOYO CANINO

Los voluntarios perrunos están en el Cercado de Lima, Callao, Chorrillos, Barranco, Miraflores, San Juan de Lurigancho, entre otros distritos y se espera contar con más perritos.

Uno de ellos es Zimba, un golden retriever de 3 años que además es ‘influencer’ (Instagram: zimba_elinocencio). Su dueña, Maricruz Ruiz, está muy contenta con la participación de Zimba en el proyecto: “Está aportando un granito de arena para este estudio que puede dar resultados muy beneficiosos para todas las personas, tanto en el Perú como en otros países. Cuando este proyecto dé resultados positivos y



2/

el nombre de Zimba figure como parte de él, habrá sido mucho más que una mascota para la sociedad y, por ello, me siento bastante agradecida”.

Del mismo modo, Grecia Valverde, dueña de Latika, una poodle toy de 6 años, está aprovechando de la mejor manera toda la información que el collar arroja sobre la salud de Latika: “Reviso sus signos vitales, pulsaciones, respiración, la postura que tiene durante el día, calorías. Incluso me envía sugerencias para su alimentación. Que sea parte del proyecto Animal Alerts me hace feliz porque es para prevenir cualquier catástrofe. Así, puedo protegerla, actuar rápido y llevarla a un lugar donde no se lastime”.

Con esta tecnología, lo que se quiere es darle una herramienta más a la población para que esté informada sobre un posible sismo, aunque siempre hay que tener en cuenta el margen de error.

En un país como el nuestro, continuamente temblando y con el anuncio de un gran terremoto a la vuelta de la esquina, no viene mal un poco de ayuda de nuestras amadas mascotas. //

1. LUEGO DE RECOGER LA INFORMACIÓN DEL COLLAR DE PETPACE LOS DATOS SE SISTEMATIZAN CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL. EN EL CASO DE PERCIBIR UNA ANOMALÍA, ANIMAL ALERTS ENVIARÁ LA ALERTA AL CELULAR DE LOS DUEÑOS DE LAS MASCOTAS VOLUNTARIAS. EL PLAN ES QUE ESA DATA SE DIFUNDA ABIERTAMENTE.

2. HISTÓRICAMENTE, LOS SISMOS MÁS FUERTES EN EL PAÍS HAN DEJADO GRANDES PÉRDIDAS HUMANAS Y MATERIALES.

¿Cómo participar?

VOLUNTARIOS

Pueden inscribir a sus perros voluntariamente en la página web www.animal-alerts.org. Una vez contactados, el collar llegará a casa y tendrán acceso a la información sobre la salud de su mascota y recibirán los mensajes de alerta sísmica.

EN LA ANTIGÜEDAD

En la Grecia antigua se observaba cómo serpientes o ratones abandonaban sus hogares antes de un evento sísmico. Los gatos y las aves también tienen un agudo sentido de percepción de un sismo antes de que ocurra.

PREVENCIÓN

Al ubicarnos en el cinturón de fuego del Pacífico, la capital es candidata a vivir un sismo de magnitud 8,5 o más que podría destruir Lima y Callao. Es importante prevenir y tener la mochila de emergencia con alimentos, botiquín, linterna y abrigo.

★ EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES

club 
El Comercio

Desde este **lunes 24**,
disfruta de **RESTO DAYS**,
la semana gastronómica del
Club con dtos. de hasta **50%**



LIVERPOOL



OZU



El Bolivariano



ache

HACIENDA MONTERICO



LA CABRERA



ROYAL

Parisien

Don Rosalino

KATSU

LI MANA



Café de la Paz



PIZZARTE

Descubre más beneficios y sus condiciones en clubelcomercio.pe

Suscríbete al Plan Digital + Club

desde S/ **5** al mes.



Empresa Editora El Comercio S.A. - RUC: 20143229816

Osaka S.A.C. - RUC: 20522049781 | Manuel Enrique Ardiles Belido - RUC: 10062038352 | Malbec S.A.C. - RUC: 20606014113 | Corporación Mace S.A.C. - RUC: 20605013024
Rose A&B S.A.C. - RUC: 20602741274 | Inversiones Chacas S.A.C. - RUC: 20531547707 | Rolls Sushi S.A.C. - RUC: 20603750571 | Tres Rollos S.A.C. - RUC: 20538592910 | Quisirolo De Barlieri S.A.C. - RUC: 20112750798
Inversiones TDF S.A.C. - RUC: 20602860842 | Carne Y Mar Perú S.A.C. - RUC: 20409542014 | Rudani Inversiones S.A.C. - RUC: 20649879277 | Grupo Puro Mar S.A.C. - RUC: 20607115832
Corpac Ma S.A.C. - RUC: 20510482024 | La Hacienda Monterrico Grande S.A. - RUC: 20507709801 | Estilo Y Campo S.A.C. - RUC: 20511396400 | Sp Sabores Peruanos E.I.R.L. - RUC: 20551060361
La Cabrera Miraflores S.A.C. - RUC: 20563481955 | Las Barras Cevicherías Perú S.A.C. - RUC: 20501193427 | Nopo S.A.C. - RUC: 20607194841 | Restaurante Royal S.A. - RUC: 20253023528
Pardo Bistro S.A. - RUC: 20565498976 | Resto Prado S.A.C. - RUC: 20603356357 | Papeiru S.A.C. - RUC: 20604160007 | Servicios Gastronómicos San Isidro S.A.C. - RUC: 20605087982
Inversiones Roma S.A.C. - RUC: 20108967111 | José Antonio S.R.L. - RUC: 20100317849 | Servicios Comerciales y Turísticos Torres Paz S.A.C. - RUC: 20299288262 | Cadepa S.A.C. - RUC: 20100588996
Servicios Comerciales y Turísticos Dos de Mayo S.A.C. - RUC: 20100317452 | Atelier Pizzeria Artesanal S.A.C. - RUC: 20605376784

Astrología



Aries

La semana augura una situación de logro en lo material y familiar, prometiendo estabilidad financiera y armonía en casa.



Tauro

A veces cerrar algunos capítulos cuesta. Sin embargo, es tiempo de dejar atrás preocupaciones y prepararse para un nuevo comienzo lleno de aprendizajes.



Géminis

Se avecina un período donde las acciones serán evaluadas con imparcialidad y situaciones injustas serán corregidas con determinación y claridad.



Cáncer

La semana te pide un tiempo de introspección y sabiduría interior. Es momento de buscar respuestas en la soledad y guiarse por la luz de la experiencia personal.



Leo

Prepárate para explorar tu mundo interior y enfrentar lo desconocido con sensibilidad y comprensión.



Virgo

Superarás desafíos con determinación y confianza, avanzando hacia metas con apoyo. Es necesario estar siempre preparado para posibles imprevistos.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

El velo de la luna

Seguimos con algunos efectos de la luna llena en Capricornio. Empezamos el lunes 24 con aspectos que podrían anunciar una jornada tensa, cargada. Tomemos las cosas con calma, ya que es una influencia pasajera.

El 26, nuestro querido Mercurio (planeta de la comunicación) forma buenos aspectos con Saturno, lo que convierte los próximos días en un buen momento para tomar decisiones que podrían garantizar nuestra estabilidad emocional a largo plazo. Es propicio para firmar acuerdos relacionados con situaciones que nos proporcionen tranquilidad, base y estructura.

El 28 será mejor que cuidemos lo que decimos, porque habrá tendencia a herir a través de las palabras. Para el 29 sentiremos la energía para romper con la rutina, innovar y hacer las cosas de manera diferente.

Aprovechemos este impulso.



Libra

Tus habilidades serán reconocidas, y el trabajo en equipo te llevará hacia logros significativos con resultados duraderos.



Escorpio

La semana anuncia un tiempo de decisiones emocionales importantes. Confía en tu intuición.



Sagitario

Es tiempo de una celebración por logros personales o profesionales, y el apoyo de otros es fundamental en el camino al éxito.



Capricornio

La semana trae movimiento rápido y comunicación fluida. Noticias inesperadas llegan rápidamente. Vienen viajes o cambios dinámicos que aceleran el progreso y la resolución de situaciones pendientes.



Acuario

El cambio de temporada te anuncia nuevas perspectivas de crecimiento. Es el momento de sembrar las semillas en términos laborales.



Piscis

Esta semana, integra los opuestos y busca la paz interior. La moderación y paciencia son claves para alcanzar la serenidad.



LA GLORIOSA MERYL STREEP NACIÓ EL 22 DE JUNIO DE 1949 EN NUEVA JERSEY. CUMPLE 75 AÑOS.

• Otra vez Andrés



ESTE 24 DE JUNIO, ¡FELIZ SAN JUAN!

Test de Proust

“Me hace feliz poder actuar en todo el mundo”

La actriz acaba de cumplir 18 años en un punto prometedor de su carrera, actuando localmente y en otros países. La puede ver en “Pituca sin lucas”, novela de Latina.

Francisca Aronsson



ALESSANDRO CURRARINO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Escribir en mi diario y contemplar el mar.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Como hoy, vivir el presente.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi profesionalismo en el trabajo.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Puedo llegar a ser perfeccionista en mi trabajo o cuidar mucho las relaciones con las personas que son parte de mi vida.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Las mentiras.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

El yogur que compro todas las semanas y es carísimo. Innecesariamente, ja, ja, ja. Está a 19 soles el pote.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

El ego y el orgullo.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

En plan, hoy día y ¡total!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Confiar en mi empresa, yo como actriz.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando entro a escena. Ja, ja, ja.

¿Cuándo y dónde has

sido absolutamente feliz?

Casi siempre. En España cuando era niña; y en el Perú ahora, volviendo a actuar en mi país después de años. Me hace feliz poder actuar en todo el mundo, como me prometí hacerlo desde niña.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Toda la inversión que he hecho durante mi vida ha sido constante. Probablemente, los viajes de continente a continente para conseguir mis sueños.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mis diarios. Me muero si se me pierden.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Oprah Winfrey, porque demuestra que a pesar de nuestras circunstancias una puede ir más allá y alcanzar el éxito.

¿Cómo te gustaría morir?

En paz.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra cosa o persona, ¿cuál crees que sería?

En un árbol. Me transmite mucha paz.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Jugar profesionalmente ajedrez.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Cualquier violador, acosador y maltratador. //

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio 185^{ta}

PRESENTA

La cocina de **Rodrigo
Fernandini**

¡Ya a la venta
en tu quiosco favorito!

ENTREGA 8:

**Cuchillo verduras +
Libro de Recetas**

A solo
S/ **34.90**
~~59.90~~



Una colección de **cuchillos profesionales** de **acero inoxidable**
con mango ergonómico de **madera Pakkawood**.



**8. CUCHILLO
VERDURAS**

Cada entrega incluye un libro con las
mejores recetas de Rodrigo Fernandini
para que te conviertas en todo un chef.



¡Todo los *viernes* un nuevo lanzamiento en quioscos!

Válido para todo el Perú. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229816

Para adquirir las 11 entregas consistentes en: 8 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 tacoma, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega: "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/29.90; la entrega especial: "La Tacoma" tiene un costo de S/49.90; y, desde la segunda hasta la décima entrega, tendrán un costo de S/34.90 cada una. Stock de 5,500 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 12 de abril hasta el 19 de julio de 2024.

^{*} **ALL NEW** **L200** / **THE BRAVE** **& THE BEAST**

Todas las pickups tienen potencia, pero solo una
LA POTENCIA DE LA BESTIA



**7 MODOS DE MANEJO
Y SELECTOR 4WD**

**BLOQUEO DIFERENCIAL
POSTERIOR**



**ACTIVE YAW CONTROL
(CONTROL DE SEGURIDAD EN CURVAS)**



DESCUBRE MÁS AQUÍ.

 mitsubishi-motors.pe  mitsubishimotorsperu

*Imágenes referenciales.

Publicidad de MC Autos del Perú S.A. con RUC [20430500521].


**MITSUBISHI
MOTORS**